

Fourneaux feux vifs gaz, 6 feux, four électrique et placard



Informations produit

- › Carrosserie en acier inox.
- › Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- › Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- › Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.
- › Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- › Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.
- › Brûleurs sous grille en fonte émaillée noire résistante aux acides.
- › Grilles avec longues branches pour petites casseroles.
- › Robinet de sécurité avec thermocouple.
- › Flamme veilleuse.
- › Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane/propane fournis). Disponibles avec four (gaz ou électrique) ou dessous libre.
- › Porte en accessoire pour versions dessous libre.
- › FOURS : Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.
- › Fours gaz avec brûleur à flamme stabilisée.
- › Fours électriques avec réglages indépendants voûte et sol.
- › Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x530 mm. Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.

Avantages



+ Carrosserie inox

Carrosserie en acier inox.



+ Contrôle inclinée

Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.



+ Grilles de feux fonte émaillée

Grilles en fonte émaillée pouvant recevoir des casseroles de petits diamètres.



+ Meuble dessous libre

Disponibles avec dessous ouvert et porte battante en accessoire.



+ Pied réglable 850-900mm

Ergonomie : plan réglable de 850 à 900 mm.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Nombre de feux	6
Type d'allumage	Flamme veilleuse
Dessous	Four élec+ placard

ALIMENTATION

Puissance four (kW)	6
Puissance gaz (kW)	28.5
Puissance électrique raccordée (kW)	6
Tension (V)	400 V TRI + N

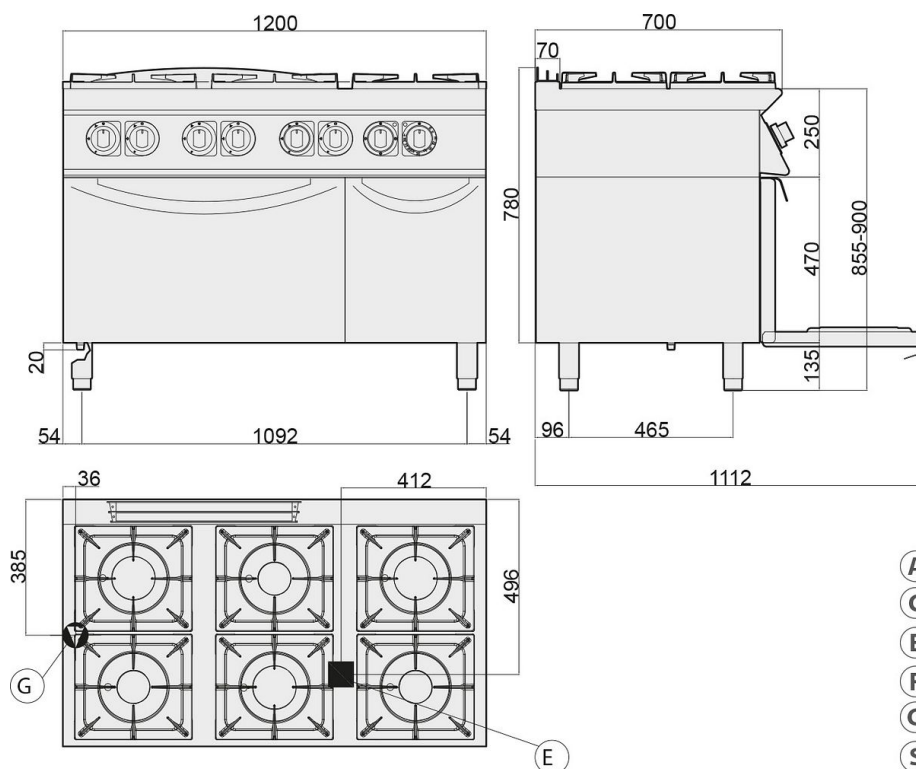
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	700
Largeur (mm)	1200
Hauteur (mm)	900
Poids net (kg)	210
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1200x700x900

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1250x825x1200
Poids brut (kg)	180

Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr*



- Ⓐ remplissage eau
- Ⓒ remplissage eau chaude
- Ⓔ entrée électrique
- Ⓕ remplissage eau froide
- Ⓖ entrée gaz
- Ⓗ évacuation eau

Accessoires et options

Accessoires

2026093 Rampe gaz

KITT348 Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein

2016438 Grille chromée pour four GN 2/1

2022220 Plaque pour four GN 2/1 (650x530x40)

2016437 Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement de largeur 800 mm)