Morue: 112250021782016

Cuisinière électrique avec 4 plaques en fonte et four à convection de 13,65 kW, 80 × 70 × 85 (h) cm



Description

Cuisinière électrique équipée de 4 plaques en fonte et d'un four électrique à convection, structure en acier inoxydable. Boutons en matériau thermo-isolant avec sérigraphie fonctionnelle sur le pourtour. Porte du four moulée à double paroi et poignée profilée de section elliptique en AISI 304.

Chauffage assuré par des plaques électriques carrées radiantes en fonte. Chaque plaque comporte trois éléments chauffants, noyés dans une couche de matériau isolant. Chaque plaque est équipée d'un commutateur permettant de régler la puissance du maximum au minimum sur sept positions. Sécurité assurée par un limiteur de température situé à l'intérieur de la plaque.

Plan de travail en acier inoxydable pour assurer un logement parfait des plaques, faciliter le nettoyage et protéger les composants électriques des débordements de liquides. Revêtement frontal en acier inoxydable AISI 304.

Les plaques électriques sont placées au même niveau que le plan de travail, formant ainsi une surface lisse qui facilite la manipulation des casseroles.

Un bac de récupération des liquides est fourni avec l'appareil.

Four électrique ventilé 1/1 GN. Fond du four en acier de forte épaisseur, renforcé par une série de nervures. Grille amovible en acier inoxydable.

Isolation de la chambre de cuisson et de la porte du four assurée par une couche de fibre céramique résistante aux hautes températures.

Chauffage du four assuré par des résistances spéciales en acier résistant aux hautes températures, placées sous la sole et dans le plafond de la chambre de cuisson. Circulation de l'air assurée par un ventilateur en acier inoxydable entraîné par un puissant moteur électrique. Équipé d'un thermostat permettant de régler la température entre 90 °C et 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel contre les surchauffes. Possibilité de sélectionner différents types de chauffage : statique ou ventilé, chauffage par diffusion par le bas, grill ou chauffage global.

Finition des plans de travail par découpe au laser pour garantir un assemblage « bout à bout » et une fixation solide entre eux.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	800x700x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids net	143 kg
Puissance électrique	13,65 kW
Température de fonctionnement	+90 +300 °C
Tension	400 V

Équipement de série

Fourni avec	1 grille de four