

6UCTE14FV

| PLAN DE CUISSON 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES AVEC FOUR VENTILÉ

| COCINA SOBREMESA 4 PLACAS ELECTRICAS CON HORNO VENTILADO

| Caractéristiques

| Características



| Plans de cuisson en acier inoxydable 304 avec plan moulé avec protection anti-débordement
 | 4 plaques rondes en fonte, diamètre 180 mm puissance de 0,2 KW chacune | Commutateurs à 6 positions pour une régulation optimale de la température | Fours électriques ventilés GN1/1 avec résistances blindées contrôlées par un thermostat réglable de 50° à 270°C | Temporisateur pour régler le temps de cuisson | Glissières porte-grilles extractibles | Panneau de commande facilement démontable pour la maximum hygiène et facilité d'entretien | Pieds en acier inox réglables en hauteur

| Tencimera en acero inoxidable 304, estampada con anti desbordamiento | 4 placas redondas en fundición, de 180 mm de diámetro y 0,2 kw cada una | Conmutadores de 6 posiciones para una regulación óptima de temperatura | Horno eléctrico ventilado GN 1/1 con resistencias acorazadas controlada per termostato ajustable de 50° hasta 270°C | Temporizador para configurar el tiempo de cocción | Guías extraíbles | Panel de control fácilmente extraíble para la máxima higiene y facilidad de mantenimiento | Pies inox, regulables en altura



MODÈLE
MODELO



DIMENSIONS mm
DIMENSIONES mm



PUISSANCE ÉLECTRIQUE
POTENCIA ELÉCTRICA



VOLUME m³
VOLUMEN m³



POIDS Kg
PESO Kg



ALIMENTATION
ALIMENTACIÓN



RACCORDMENT ÉLECTRIQUE
CONEXIÓN ELÉCTRICA

6UCTE14FV

700x630x900

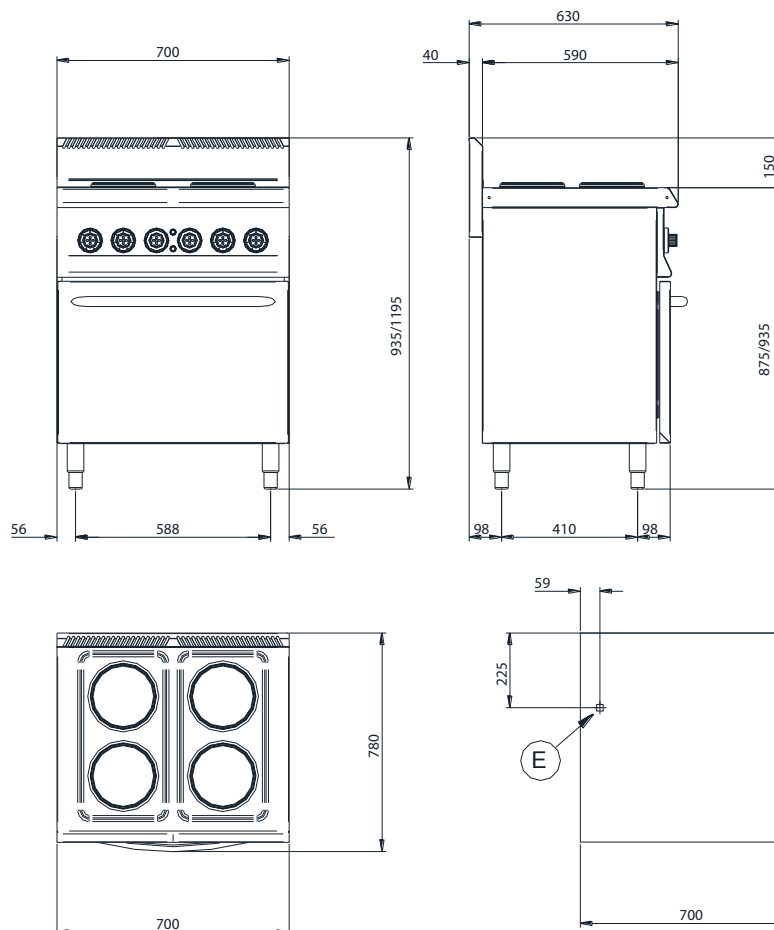
11

0,8

80

400 V

VAC400-3N 50/60Hz



E= RACCORDMENT ÉLECTRIQUE
CONEXIÓN ELÉCTRICA