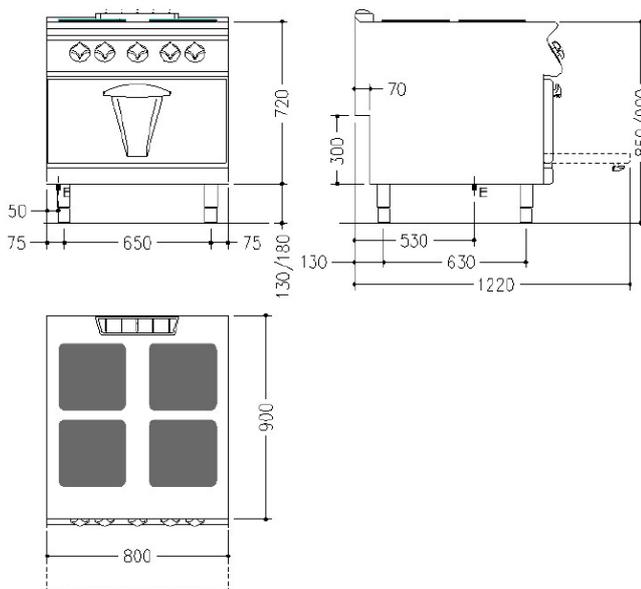


## NC9FE8E2

### CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

Cuisinière monobloc électrique avec four électrique, réalisée en acier inox AISI 304. Plan de cuisson électrique réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti épaisseur 20/10, conçu pour l'assemblage aux extrémités et le montage de l'accessoire colonne d'eau. Plan avec canal pour la récupération des liquides. Plaques chauffantes carrées 30x30 cm en fonte, 4 de 4 kW chacune, fixées hermétiquement au plan. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide. Réglage du chauffage par sélecteur à 7 positions. Voyant permettant de vérifier si l'appareil fonctionne correctement. Four électrique statique GN 2/1. Chauffage par résistances supérieures et inférieures à réglage indépendant. Thermostat de réglage de la température de 50°C à 300°C. Chambre de cuisson en acier inox, dimensions 57,5x70x30h cm. Sole du four en fonte. Contreporte du four en acier inox à étanchéité labyrinthe. Commutateur à quatre positions, thermostat de sécurité. Voyant permettant de vérifier si le four fonctionne correctement. Puissance du four 6 kW. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox. Niveau de protection IPX5.

#### SCHÉMA D'INSTALLATION



#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions: cm. 80x90x87  
 Poids Kg.: 137.00  
 Volume m<sup>3</sup>.: 1.00  
 Alimentation : VAC230 3 50Hz  
 Puissance G kW: 0.00  
 Puissance E kW: 22.00  
 Code: CR0590240

#### LEGENDE

- (E) Arrivée électrique 1: Arrivée du câble électr. H=à planâner(+10cm)-Cable de réserve 150
- (E) Arrivée électrique 2: H=20cm
- (G) Connexion gaz:
- (AD) Eau adoucie:
- (AF) Eau froide:
- (AC) Eau chaude:
- (S) Évacuation:
- (FR) Fréon:
- (V) Vapeur:



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé  
 (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 - contact@matos-13.com - Site internet : www:/matos-13.com N°Siret: 793766460 00018 - N°TVA intracom: FR26 793766460