MARENO
kitchen solutions since 1922

| GAMME | CODE | MODÈLE | FONCTION |
|---|---|---|---|
| **M1 - 90** | **MAMC0003250** | **PC98EFEVPQ** | **Fourneaux electriques** |

ARTICLE

**Fourneau 4 plaques électriques carrées sur four électrique ventilé**

**MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:**
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.

MARENO
kitchen solutions since 1922

| GAMME | CODE | MODÈLE | FONCTION |
|---|---|---|---|
| **M1 - 90** | **MAMC0003250** | **PC98EFEVPQ** | **Fourneaux electriques** |

ARTICLE

**Fourneau 4 plaques électriques carrées sur four électrique ventilé**

## DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| LARGEUR (mm): | **800** |
| PROFONDEUR (mm): | **920** |
| HAUTEUR (mm): | **900** |
| POIDS (Kg): | **138** |
| VOLUME ($m^3$): | **1** |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW): | **22** |
| TENSION (V): | **VAC400-3N** |
| DIM. INTERNES FOUR (mm): | **570x490x295(h) mm** |
| CAPACITE' FOUR: | **2x GN 2/1** |
| PUISSANCE FOUR (kW): | **6** |
| N. ZONES DE CUISSON: | **4** |
| DIM. ZONES DE CUISSON (mm): | **4x 300x300mm** |
| DÉTAILS ZONE DE CUISSON: | **4x 4kW** |
| DEGRÉ IP: | **IPX5** |
| ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE FOUR (C°): | **0-280** |

## DESCRIPTION

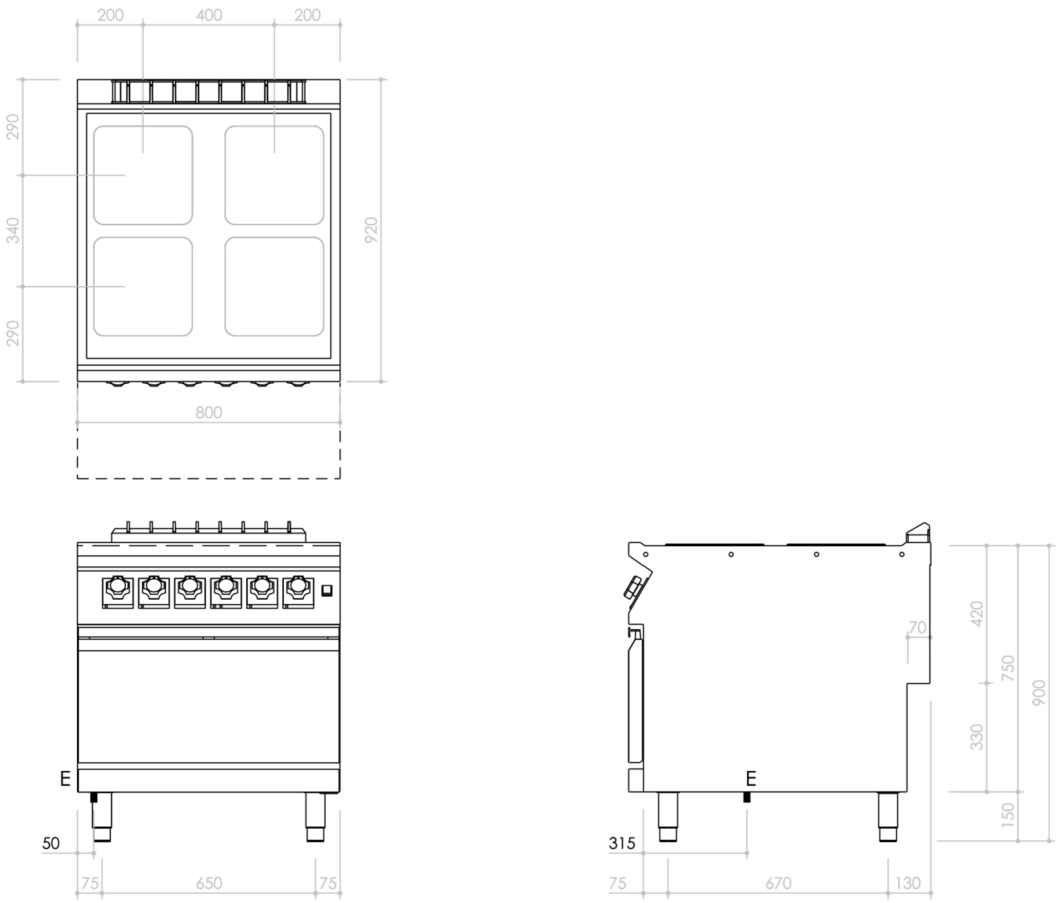
Plaque électrique, sur four électrique ventilé, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant des plaques chauffantes carrées 300x300 mm en fonte, 4 de 4 kW chacune, fixées hermétiquement au plan. Manettes ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipées de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement et la température atteinte. Réglage du chauffage à 7 positions. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Four électrique ventilé GN 2/1. Chauffage par résistances supérieures et inférieures à réglage indépendant. Thermostat de réglage de la température de 110 °C à 280 °C. Manettes ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipées de lampes témoin intégrées signalant le fonctionnement, la température atteinte et le déclenchement du thermostat de sécurité. Chambre de cuisson en acier inox, dimensions 575x700x300h mm. Puissance du four 6 kW. Sole du four en acier émaillé forte épaisseur. Contreporte du four en acier inox embouti à étanchéité labyrinthe. Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

MARENO
kitchen solutions since 1922

| GAMME | CODE | MODÈLE | FONCTION |
|---|---|---|---|
| **M1 - 90** | **MAMC0003250** | **PC98EFEVPQ** | **Fourneaux electriques** |

ARTICLE

**Fourneau 4 plaques électriques carrées sur four électrique ventilé**




**DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION**

| | |
|---|---|
| (E) Raccordement électrique: | VAC400-3N 50/60Hz |



Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.