

# K6ECU10FF

## FOURNEAU ELECTRIQUE + FOUR ELECTRIQUE 1/1 GN



### DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermal avec bords sérigraphiés utiles. Porte de four moulée à double paroi et manche à section elliptique en AISI 304.

Chaudrage obtenu par des **plaques électriques rondes en fonte**. Éléments chauffants fixés sur le fond de la plaque, noyés dans une couche de matériau isolant. Chaque plaque est munie d'un sélecteur qui permet de faire varier la puissance de chauffage **du maximum au minimum dans sept positions**. La sécurité est assurée par un interrupteur de température situé à l'intérieur de la plaque de cuisson.

Plan de travail moulé en AISI 304 présentant un dessin inversé pour un logement parfait des plaques électriques, un nettoyage facile et l'absence de liquide qui pourrait endommager les parties électriques. Panneau frontal en acier inoxydable AISI 304.

**Four électrique statique 1/1 GN.** Chambre de cuisson du four en acier inoxydable AISI 430 et sol du four en acier inoxydable de forte épaisseur. Grille du four amovible en acier inoxydable.

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

Chaudrage obtenu par des **éléments chauffants placés sous le fond et sur le dessus de la chambre de cuisson**. Equipé d'un thermostat qui règle la température entre 90°C et 300°C. Possibilité de sélectionner différents types de chauffage : par le bas uniquement, par le haut uniquement ou à la fois par le bas et par le haut au moyen d'un sélecteur.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable réglables **en hauteur**.

Accessoires disponibles **sur demande**.



## CARACTÃ RISTIQUES TECHNIQUES

**Largeur:** 600 mm

**Profondeur:** 600 mm

**Hauteur:** 850 mm

**Poids:** 60 kg

**Volume:** 0.53 m<sup>3</sup>

**Puissance électrique:** 11.00 kW



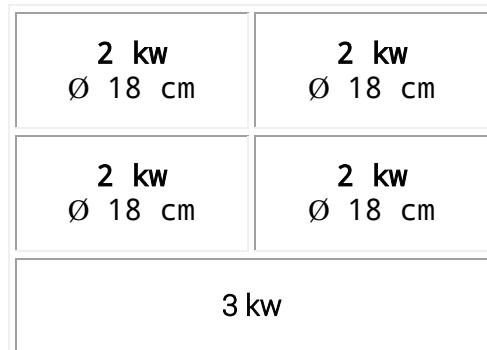


## K6ECU10FF

CUCINA 4 PIASTRE ELETTRICHE + FORNO ELETTRICO 1/1 GN / FOURNEAU ELECTRIQUE 4 PLAQUES + FOUR ELECTRIQUE 1/1 GN / ELECTRIC RANGE 4 PLATES + ELECTRIC OVEN 1/1 GN / ELEKTROHERD 4 KOCHPLATTEN + ELEKTROBACKOFEN 1/1 GN / COCINA ELÉCTRICA 4 PLACAS + HORNO ELÉCTRICO 1/1 GN / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ + ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА 1/1 GN

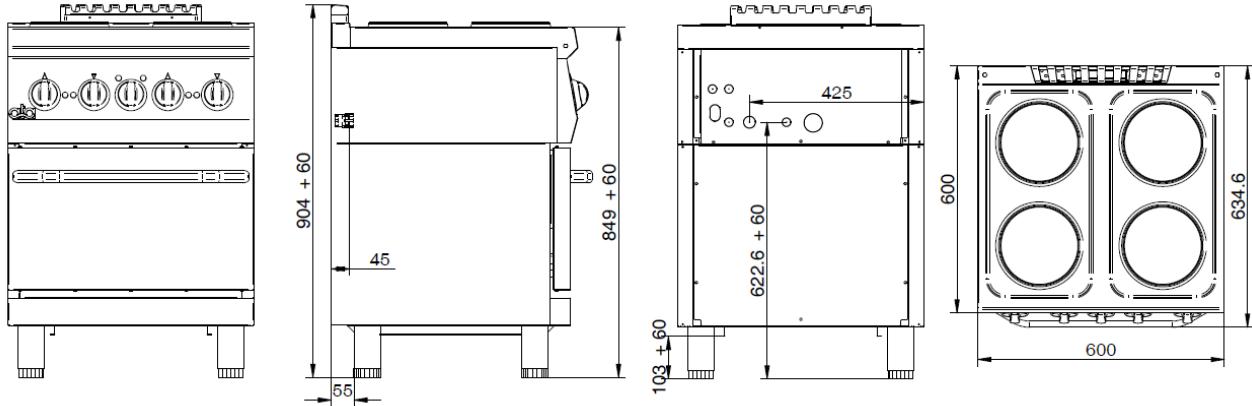
DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[mm]	600x600x845
Potenza elettrica / Puissance électrique / Electric Power / Elektro-Leistung / Potencia eléctrica / электр. (E)	[kW] - [kBT]	11
(F)	[V]	400/3N
(G)	[Hz] - [Гц]	50/60
Cavo (non fornito in dotazione) / Cable (non fourni) / Cable (not supplied) / Kabel (nicht mitgeliefert) / Cable / Кабель	H07 RN-F [mm <sup>2</sup> ]	5 x 4
Voltaggi diversi e versioni navali disponibili su richiesta / Différentes tensions et versions maritimes disponibles sur demande / Different voltages and marine versions available on request / Verschiedene Spannungen und Schiffsausführungen auf Anfrage erhältlich / Различные напряжения и варианты исполнения корабля - по запросу		
Piastra / Plaque / Plate / Platte / Placa / Конф. эл.	[kW] - [kBT]	4 x 2
Forno / Four / Oven / Ofen / Horno / Духовка эл.	[kW] - [kBT]	1 x 3





600 SERIES | K6ECU10FF



E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico \ əlektrich



Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselv (PD) - Italia

P.I. e C.F IT01897630289 | TEL:(+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560

