



Plaques de cuisson



Base du four en fonte de forte épaisseur



Caractéristiques

Plan de cuisson

- Le plan de cuisson et l'habillage extérieur sont en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10.
- Le dessus est doté de quatre plaques de cuisson 300 x 300 mm, développant chacune une puissance de 4 KW.
- Les plaques sont commandées par un commutateur réglable sur six positions, position "1" pour un chauffage minimum et position "6" pour un chauffage maximum.
- Un voyant lumineux rouge s'allume dès que la résistance est sous tension (en marche).

Four

- Le four est équipé de quatre résistances électriques. Deux sont montées sur la base du four et deux autres sur la partie haute. La puissance totale du four est de 6 KW.
- La commande du four est assurée par deux manettes distinctes. La première permet d'alimenter les résistances du haut sur la position "1", celles du bas sur la position "2" et les quatre résistances à la fois sur la position "3". La seconde manette, quant à elle, permet de régler la température du four entre 80 °C et 320 °C.
- Un thermostat de sécurité protège le four contre la surchauffe. Il intervient à une température de 360 °C pour éviter une montée excessive de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Le bouton pour le réarmement du système est accessible à travers le panneau frontal.
- La base du four est équipée de dalles nervurées en fonte de forte épaisseur pour assurer une diffusion constante et uniforme de la chaleur à l'intérieur de la chambre.
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur. Cela permet une bonne mise à niveau de l'appareil.

Référence	Matière	Tension	Puissance	(Four) LxPxH (mm)	(Appareil) LxPxH (mm)
- CE904 (sur four) - CEP904 (sur placard)	INOX AISI 304	400 V	22 KW 16 KW	570x680x290	800x900x850

