



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 six plaques de cuisson de dimension 300 x 300 mm, d'une puissance de 4KW chacune.
- La commande des plaques est assurée par un commutateur réglable sur six positions la position. La position "1" correspond à un chauffage minimum, la position "6" à un chauffage maximum.
- Un voyant lumineux rouge s'allume dès que la plaque de cuisson 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 9 KW.
- La commande du four est assurée par deux manettes. Une manette permet d'alimenter les résistances du haut sur la position "1", les résistances du bas sur la position "2", et les quatre résistances à la fois sur la position "3". La seconde manette permet de régler la température du four entre 80 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 de réarmement du système est accessible à travers le panneau frontal.
- Des dalles nervurées en fonte de forte épaisseur sont posées sur la base du four. Elles permettent 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
Électrique



Puissance
Électrique



(Four)
LxPxH (mm)



(Appareil)
LxPxH (mm)

CE906III-DO (sur four)
CEP906III-DO (sur placard)

INOX
AISI 304

400 V

33 KW
24 KW

1060x680x290

1200x900x850

