FOURNEAUX À PLAQUES DE CUISSON BASCULANTES

K-Line

- Commande par boutons
- Plaques de cuisson basculantes de 300 × 300 mm chacune
- Plaques de cuisson rapide, avant, de 4,0 kW chacune / Puissance à vide 2,0 kW
- Plaques de cuisson arrière de 2,5 kW chacune / Puissance à vide 1,8 kW

	FEH 210	FEH 410	FEH 610
Dimensions, L × P × H en mm	600 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Poids en kg	94	130	186
Puissance raccordée en kW 400 V 3N 50/60 Hz	6,5	13	19,5
Nombre des plaques de cuisson basculantes de 2,5 kW chacune (arrière)	1	2	3
Nombre des plaques de cuisson basculantes de 4,0 kW chacune (avant)	1	2	3
Armoire ouverte au-dessous	●	●	●
Partie inférieure hygiénique H2	●	●	●
ACCESSOIRES STANDARD			
Nombre de tôles ramasse-déchets	1	2	3
ACCESSOIRES			
ZWM F07 Porte battante montée – charnière à gauche	○		
ZWM F12 1 paire de portes battantes montées		○	
ZWM F15 1 paire de portes battantes montées			○

○ = Option (Prix sur demande)

PALUX

Die große Freiheit

K-Line

FOURNEAUX À PLAQUES DE CUISSON BASCULANTES AVEC FOUR

- Commande par boutons
- Plaques de cuisson basculantes de 300 × 300 mm chacune
- Plaques de cuisson rapide, avant, de 4,0 kW chacune / Puissance à vide 2,0 kW
- Plaques de cuisson arrière de 2,5 kW chacune / Puissance à vide 1,8 kW
- Partie inférieure avec four

	FEH 413	FEH 415	FEH 613	FEH 615
Dimensions, L × P × H en mm	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Poids en kg	173	179	240	249
Puissance raccordée en kW 400 V 3N 50/60 Hz	17	21	23,5/24,1*	27,5/28,1*
Nombre des plaques de cuisson basculantes de 2,5 kW chacune (arrière)	2	2	3	3
Nombre des plaques de cuisson basculantes de 4,0 kW chacune (avant)	2	2	3	3
Four conventionnel avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun	●		●	
Four système dual avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun et air pulsé avec deux ventilateurs de 4,0 kW chacun		●		●
Armoire ouverte à côté du four en version hygiénique H2			●	●
ACCESSOIRES STANDARD				
Nombre de tôles ramasse-déchets	2	2	3	3
1 tôle de cuisson émaillée GN 2/1	●	●	●	●
1 grille chromée GN 2/1	●	●	●	●
VARIANTE TOP				
VAR 009 Armoire chauffante à air pulsé en H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) à côté du four • Pour conserver les assiettes « à la carte » à 50 °C – 60 °C • Pour conserver les viandes, p. ex. roast-beef à 60 °C – 70 °C pour l'apprêt • Pour maintenir les plats à 85 °C dans des bacs GN à température de service			○	○
ACCESSOIRES				
ZUB 200 Grille supplémentaire GN 2/1, chromée	○	○	○	○
ZUB 201 Grille GN 1/1, chromée mat	○	○	○	○
ZUB 220 Tôle de cuisson supplémentaire GN 2/1 émaillée	○	○	○	○
ZUB 507 Paire de supports grille pour l'armoire chauffante			○	○

* pour les variantes avec armoire chauffante

○ = Option (Prix sur demande)

Électrique