

**Cuisson modulaire  
4 ZONES INFRAROUGES SUR  
FOUR ELECTRIQUE 700 XP**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



371026 (E7IREH40E0)

FOURNEAU IR + FOUR  
ELEC. 800 MM

Fourni avec 1 grille chromée GN 2/1.

**Description courte****Repère No.** \_\_\_\_\_

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable. Surface de cuisson en vitrocéramique (de 6 mm d'épaisseur) uniforme sur structure en acier inoxydable pour faciliter le mouvement des casseroles et le nettoyage. La surface de cuisson entièrement soudée évite l'infiltration de liquides. Chauffage au moyen de résistances électriques ultra puissantes. Les zones de cuisson concentriques (2,2kW) de 230 mm de diam. permettent de sélectionner la zone de chauffage en fonction des dimensions de la casserole ou de la sauteuse Réglage de l'énergie pour chaque zone. Un voyant indique la présence de chaleur résiduelle sur la surface radiante pour la sécurité de l'opérateur. Four électrique avec interrupteur pour contrôler les éléments chauffants inférieurs et supérieurs. Thermostat réglable de 140°C à 300°C. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430 avec 3 niveaux GN 2/1. Panneau intérieur de la porte en acier inoxydable AISI 430. Poignées du four en acier inoxydable AISI 304. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4.

**APPROBATION:** \_\_\_\_\_

## Caractéristiques principales

- Surface de cuisson supérieure vitrocéramique avec 4 zones de chauffage à infrarouge de 6 mm d'épaisseur.
- Les zones de cuisson concentriques et circulaires de 230 mm chauffent uniformément même les casseroles les plus grandes.
- La plaque de cuisson est étanche pour prévenir toute infiltration à l'intérieur de l'appareil.
- Un voyant de chaleur résiduelle indique que la surface est chaude.
- Transfert de chaleur immédiat de la table de cuisson vers la casserole.
- Faible dissipation de la chaleur dans la cuisine.
- Chauffage par les éléments de chauffage à grande puissance.
- La surface Ceran lisse est facile à nettoyer et offre un niveau d'hygiène maximal.
- Le soubassement comprend un four électrique standard avec une porte épaisse pour l'isolation thermique, situé sous la plaque de base.
- Chambre du four en acier inox, à 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des grilles GN 2/1.
- Thermostat du four réglable de 140 °C à 300 °C.
- Protection contre les projections d'eau IPX4

## Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

## Développement durable

- Régulation de l'énergie pour chaque zone.



## Accessoires inclus

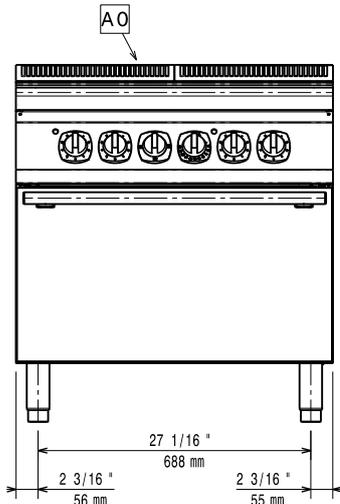
- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

## Accessoires en option

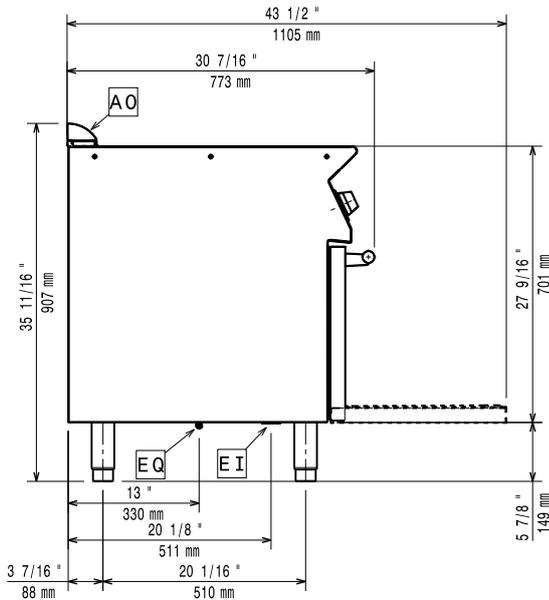
- Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- Kit de jonction PNC 206086
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151

- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206249
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné PNC 206265
- Extension colonne d'eau pour installation XP700 PNC 206291
- Mitre pour élément 800mm PNC 206304
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400
- 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs PNC 216000
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186

Avant

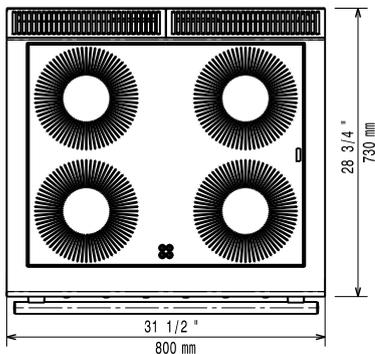


Côté



EI = Connexion électrique  
 EQ = Vis équipotentiel

Dessus



### Électrique

**Voltage :** 380-400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Total Watts :** 14.8 kW

### Informations générales

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

**Température de fonctionnement :** 140 °C MIN; 300 °C MAX

**Largeur chambre de cuisson :** 540 mm

**Hauteur chambre de cuisson :** 300 mm

**Profondeur chambre de cuisson :** 650 mm

**Poids net :** 83 kg

**Poids brut :** 97 kg

**Hauteur brute :** 1080 mm

**Largeur brute :** 820 mm

**Profondeur brute :** 860 mm

**Volume brut :** 0.76 m<sup>3</sup>

**Groupe de certification:** N7CIE

**Puissance plaque avant :** 2.2 - 2.2 kW

**Puissance des plaques arrières :** 2.2 - 2.2 kW

**Dimension plaques avant :** Ø 230 Ø 230

**Dimensions des plaques arrières :** Ø 230 Ø 230