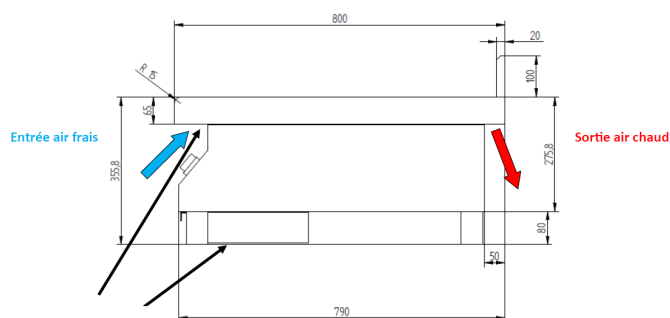
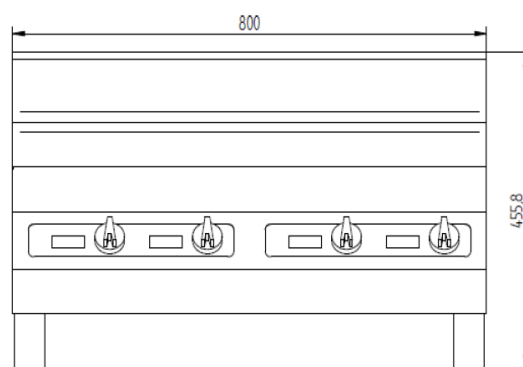


**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES**

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Matériaux</b>             | Cadre inox (inox AISI 304) et surface de chauffe en matériau composite haute performance (inox alimentaire type F17 Mnb ou AISI 436- conforme à la norme NFA36-711). |
| <b>Dimensions</b>            | 800x800x455  |
| <b>Puissance</b>             | 4x4000W  |
| <b>Commandes</b>             | Commandes par manettes 360°.   |
| <b>Ampérage</b>              | 24A par phase  |
| <b>Fonctions</b>             | Démarrage ON/OFF. Réglage de 60 à 230°C par paliers de 10°C puis 250°. Afficheur 4 digits.   |
| <b>Alimentation</b>          | 400V triphasé (fonctionne entre 320 et 450V / 40 et 70Hz).<br>Tension de 440V disponible sur demande.  |
| <b>Poids</b>                 | 100kg  |
| <b>Normes</b>                | EN 60335-1 et EN 60335-2-36 (Normes Européennes pour la sécurité des appareils électriques), EN55011 et EN 55014-2 (CEM).  |
| <b>Détails &amp; Options</b> | Bac de récupération des jus de cuisson à glisser sous produit livré. Conçu et fabriqué en France   |


**Surface de cuisson : 636x600mm**

**Filtre à air amovible**
**Bac de récupération jus de cuisson**
**1 seule connexion à l'arrière du produit**

**ADVENTYS**

Route de Pagny - 21250 Seurre - France

[www.adventys.com](http://www.adventys.com)
[contact@adventys.com](mailto:contact@adventys.com)

T: 03.80.20.46.15

**Note importante**

Adventys se réserve le droit de modifier les caractéristiques sans préavis.