



- E1 : induction Pos: 6 kw 400V 3P N+T
- E2 : induction Pos: 6 kw 400V 3P N+T
- E3 : induction Pos: 6 kw 400V 3P N+T
- E4 : induction Pos: 6 kw 400V 3P N+T
- E5 : induction Pos: 6 kw 400V 3P N+T
- E6 : induction Pos: 6 kw 400V 3P N+T
- E7 : Work induction Pos: 6 kw 400V 3P N+T
- E8 : Also steam Pos: 1 kw 230v 1P N+T
- E9 : Grillage Pos: 0,66 kw 400V 3P N+T
- E10 : Four Pos: 7 kw 400V 3P N+T
- E11 : Table chaude Pos: 3 kw 230v 1P N+T

NOTA: Prevoir protection de chaque lignes dans fermoire generale de la cuisine
 (To ensure for each line a protection in the electric equipment general of the kitchen electrical general circuits)

Type de fourneau : FOURNEAU CENTRAL TRADITIONNEL
 Socle : MACONNE DE 100 mm
 Execution : 1 PIECE
 Reclassement : IND 304
 Garnitures : IND et CHROME
 Dimensions : A15130 30/10 mm
 Barre :
 Mitre : IND DOUBLEE
 Gaz :
 Electricite : IRI 400V+TN et RND 230V+T
 Eau :

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Qte	Fonction	Code	Puissance (kw)	Tension	Remarques
1	MK INDUCT	TPE 1419	5000	TRI 400v	
6	INDUCTION	TPE 1416	5000	TRI 400v	370 x 370
1	GRILLAGE	TSP 2105	9600	TRI 400v	encreux 30 cm
1	FOUR	TFE 2401	7000	TRI 400v	EN 211
1	ALTO SHAM	500 11 01	1000	RND 230v	
1	Jesus Chauffe	TTC 280...	3000	RND 230v	

Approbation CLIENT ou AGENT AGENT - INSTALLATEUR

electrolux NL

REF. ou AFFAIRE
Restaurant de HOEFLAG

Date de COMMANDE **30/05/07** Date de DISPONIBILITE EN USINE **26/07/07**

No CONFIRMATION Cde **F41/001091** MODE D'EXPIRATION **a expedier**

INDICES	MODIFICATIONS	EXECUTION	DATES

DATE **09/02/2007 07:49:53** No FABRICATION **7988** RESPONSABLE **P Cornud**
 ECHELLE **1:10** VISA RESPONSABLE

ELECTROLUX PROFESSIONNEL
 USINE
 21 - 9, Avenue Marc Seguin
 26200 ST VALIER
 Tel: +33 1014 75 23 05 00
 Fax: +33 1014 75 23 92 82
 www.electrolux.com