



G : G31 37mbar P = 83.3kW Ø 34/36 (1"1/4)
 V : Vidange Ø 50mm
 A : Ban froide Ø 15/21
 R1 : Allumage P = 0.2kW 230 V 1P N+T
 R2 : Induction P = 10kW 400V 3P N+T
 Prevoir la protection de chaque lignes dans l'armoire generale de la cuisine

Type de fourneau : Adosé 3200x950
 Socle : Inox Ht 110mm
 Execution : 1 pilon
 Revêtement : EMAIL BLEU
 Garnitures : INOX POLI & CHROME
 Dessus : Aial 430 30/10
 Barre : 40x20
 Mitre : EMAIL
 Gaz : G31 37 mbar
 Electricite : 400 V 3P N+T
 Eau : BF

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Rep	Qte	Fonction	Code	Puissance (kW)	Ø injecteur	Remarques
R1	2	Feu vif	TFV 1304	11,6	1,2	300x650
R2	1	Feu vif	TFV 1305	15,1	1,2 + 1,45	300x650
R3	1	Grillade 15	TGR 1911	8,5	1	Chrome lisse
R4	1	Four	TFG 2502	9	1,45	GN 2/1 P800
R5	1	Friteuse	200 336	13,5		15L
R6	1	Cuiseur	200 376	14		40L

Rep	Qte	Fonction	Code	Puissance (W)	Tension	Remarques
R7	1	Induction	TPB 1617	10000	400V 3P NT	Intro

Rep	Qte	Fonction	Caracteristiques
R8	1	Etage barande	1800x300
R9	1	Rejet PONSI	641

Approbation CLIENT ou AGENT AGENT - INSTALLATEUR
Electrolux SPA

REF. ou AFFAIRE
Rist. ACQUA PAZZA

Date de COMMANDE 17/01/08 Date de DISPONIBILITE EN USINE 6 a 8 semaines apres reception du plan de fabrication signe par le client (a confirmer)
 No CONFIRMATION Cde MODE D'EXPIRATION
Transporteur

INDICES	MODIFICATIONS	EXECUTION	DATES
B	2 TFV1305 remplace par 2 TFV 1304	Bo	25/01
A	Ajout barre 40x20	Bo	23/01

DATE 18/01/2008 09:05:48 No FABRICATION 8060B RESPONSABLE Bonnotte O
 ECHELLE 1:10 VISA RESPONSABLE

ELECTROLUX PROFESSIONNEL s.r.l. USINE ZI - 9, Avenue Marc Seguin 26240 St VALLIER
 Tel: +33 (0)4 75 23 05 00 Fax: +33 (0)4 75 23 32 82 www.molteni.com