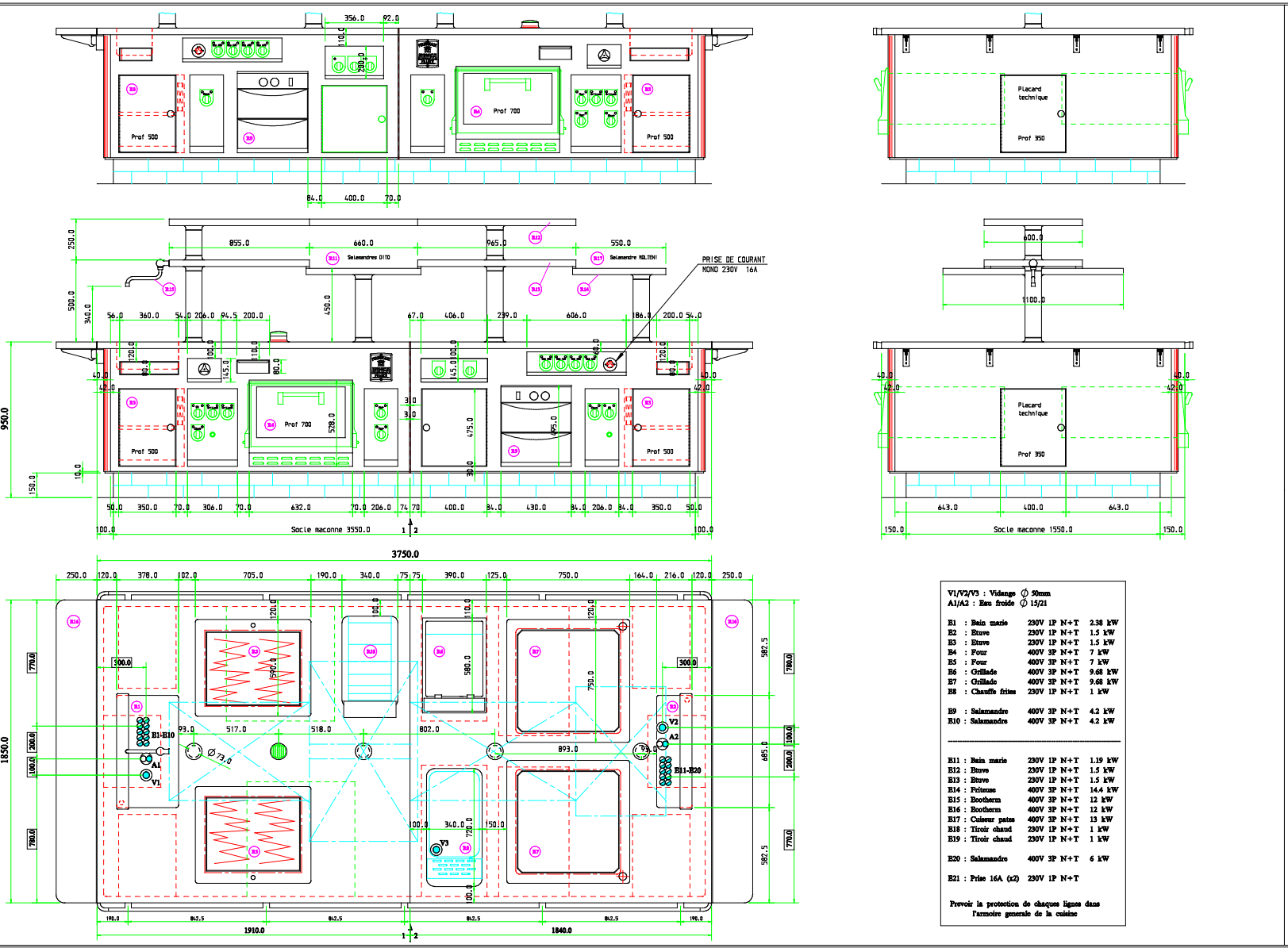

Type de fourneau	: Central 3750x1850 Ht:950
Socle	: Maçonné Ht 150mm
Execution	: 2 pieces
Revetement	: EMAIL A DEFINIR
Garnitures	: INOX POLI & CHROME
Dessus	: Aisi 430 30/10 en 2 pieces
Barre	: 40x20 Inox
Mitre	: EMAIL
Gaz	:
Electricite	: 400 V 3P N+T
Eau	: EF

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	Rep	Qte	Fonction	Code	Puissance (kW)	Ø injecteur	Remarques
Equipements GAZ							

	Rep	Qte	Fonction	Code	Puissance (W)	Tension	Remarques
Equipements ELECT.	R1	1	Bain marie	BBM 0405	2380	230V 1P+T	4x GN 1/3
	R2	1	Bain marie	BBM 0409	1190	230V 1P+T	2x GN 1/3
	R3	4	Etuve ventile	TBT 2701	1500	230V 1P+T	350x500
	R4	2	Four elect	TPE 2601	7000	400V 3P N+T	GN 2/1
	R5	2	Grillade	TGR 2005	9680	400V 3P N+T	Fonte lisse 30
	R6	1	Friteuse	TFR 1807	14400	400V 3P N+T	18/20L
	R7	2	Ecotherm	TFR 1602 M	12000	400V 3P N+T	MECANUQUE
	R8	1	Cuiseur pates	TCP 200 381	13000	400V 3P N+T	1x60L R3
	R9	2	Tiroir chaud	TAS 02DN	1000	230V 1P+T	2x GN1/1
	R10	1	Chauffe frite	178155	1000	230V 1P+T	GN 1/1
	R17	1	Salamandre	TSE 0601	6000	400V 3P N+T	
	R11	2	Salamandre	VSEH 599042	4200	400V 3P N+T	NON Fournis

	Rep	Qte	Fonction	Caracteristiques
Equip. COMPLEM.	R12	1	Etagere 2eme niveau CLAYETTE	
	R13	1	Etagere 1er niveau CLAYETTE	
	R14	3	Support salamandre	
	R15	1	Col de cygne sur etagere	
	R16	2	Tablette rabatable 1850x250	

Approbation CLIENT ou AGENT	AGENT - INSTALLATEUR **Electrolux France**
REF. ou AFFAIRE **ALTITUDE 95** **Tour EIFFEL**	
Date de COMMANDE	Date de DISPONIBILITE EN USINE
No CONFIRMATION Cde	MODE D'EXPEDITION **Transporteur**

B	Salamandre DITO et MOLTENI / etagere clayette	Bo	12/2008
A	Ajout 2 prises 16A	Bo	12/2008
INDICES	MODIFICATIONS	EXECUTION	DATES

DATE 06/11/2008 14:26:13	No FABRICATION 8140	RESPONSABLE BONNOTTE O
ECHELLE 1:10		VISA RESPONSABLE

ELECTROLUX PROFESSIONNEL SAS
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

V1/V2/V3 : Vidange Ø 50mm
A1/A2 : Eau froide Ø 15/21

E1	: Bain marie	230V 1P N+T	2.38 kW
E2	: Etuve	230V 1P N+T	1.5 kW
E3	: Etuve	230V 1P N+T	1.5 kW
E4	: Four	400V 3P N+T	7 kW
E5	: Four	400V 3P N+T	7 kW
E6	: Grillade	400V 3P N+T	9.68 kW
E7	: Grillade	400V 3P N+T	9.68 kW
E8	: Chauffe frites	230V 1P N+T	1 kW
E9	: Salamandre	400V 3P N+T	4.2 kW
E10	: Salamandre	400V 3P N+T	4.2 kW
E11	: Bain marie	230V 1P N+T	1.19 kW
E12	: Etuve	230V 1P N+T	1.5 kW
E13	: Etuve	230V 1P N+T	1.5 kW
E14	: Friteuse	400V 3P N+T	14.4 kW
E15	: Ecotherm	400V 3P N+T	12 kW
E16	: Ecotherm	400V 3P N+T	12 kW
E17	: Cuiseur pates	400V 3P N+T	13 kW
E18	: Tiroir chaud	230V 1P N+T	1 kW
E19	: Tiroir chaud	230V 1P N+T	1 kW
E20	: Salamandre	400V 3P N+T	6 kW
E21	: Prise 16A (x2)	230V 1P N+T	

Prevoir la protection de chaques lignes dans l'armoire generale de la cuisine