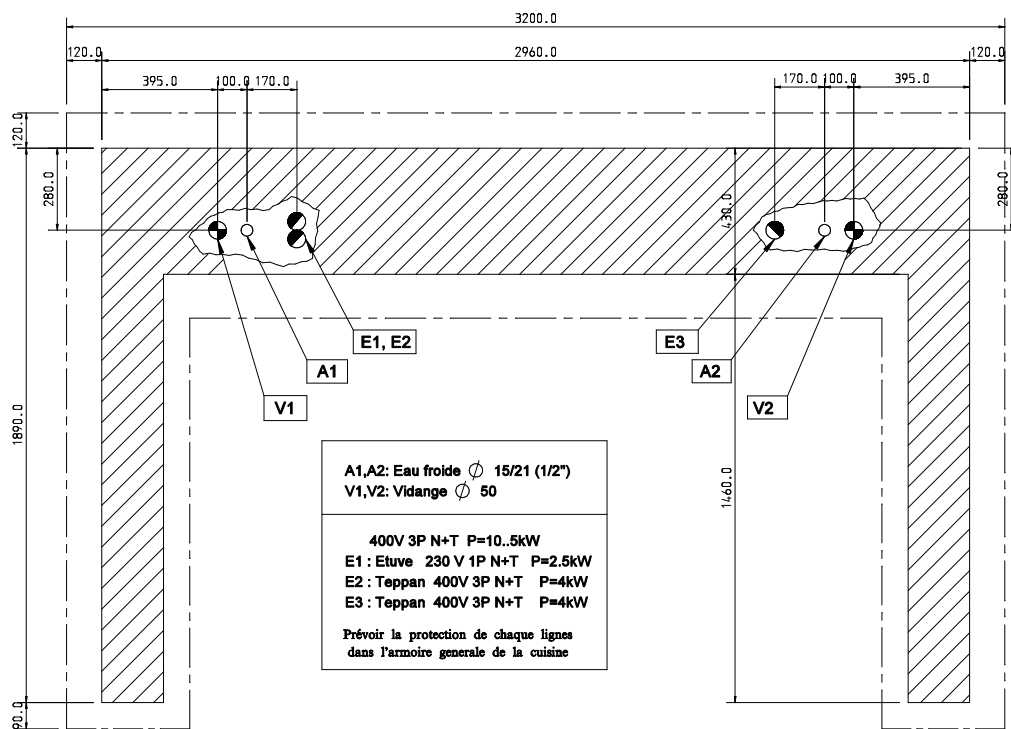
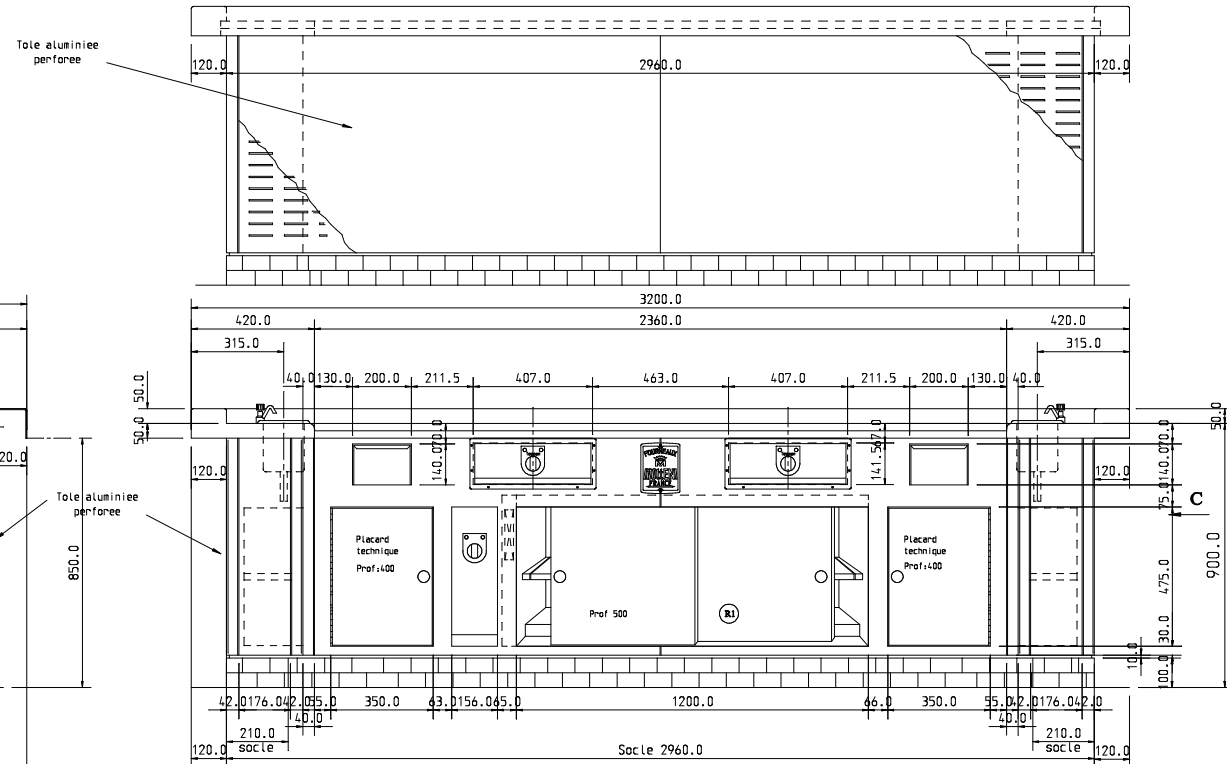
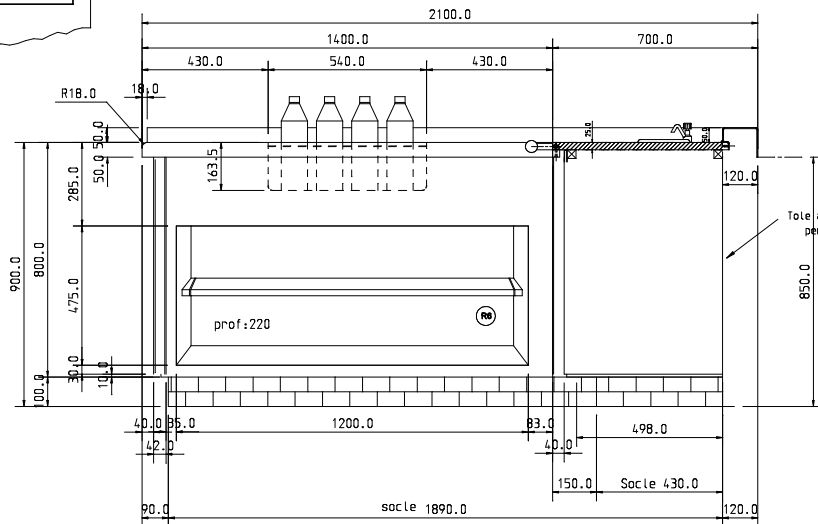
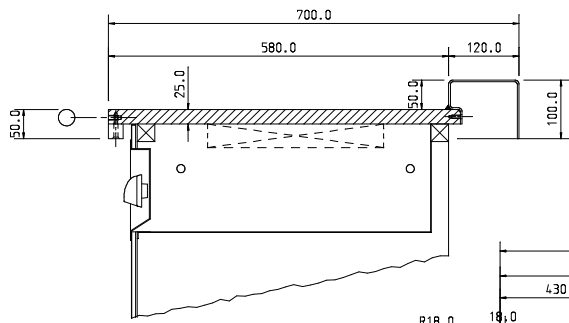


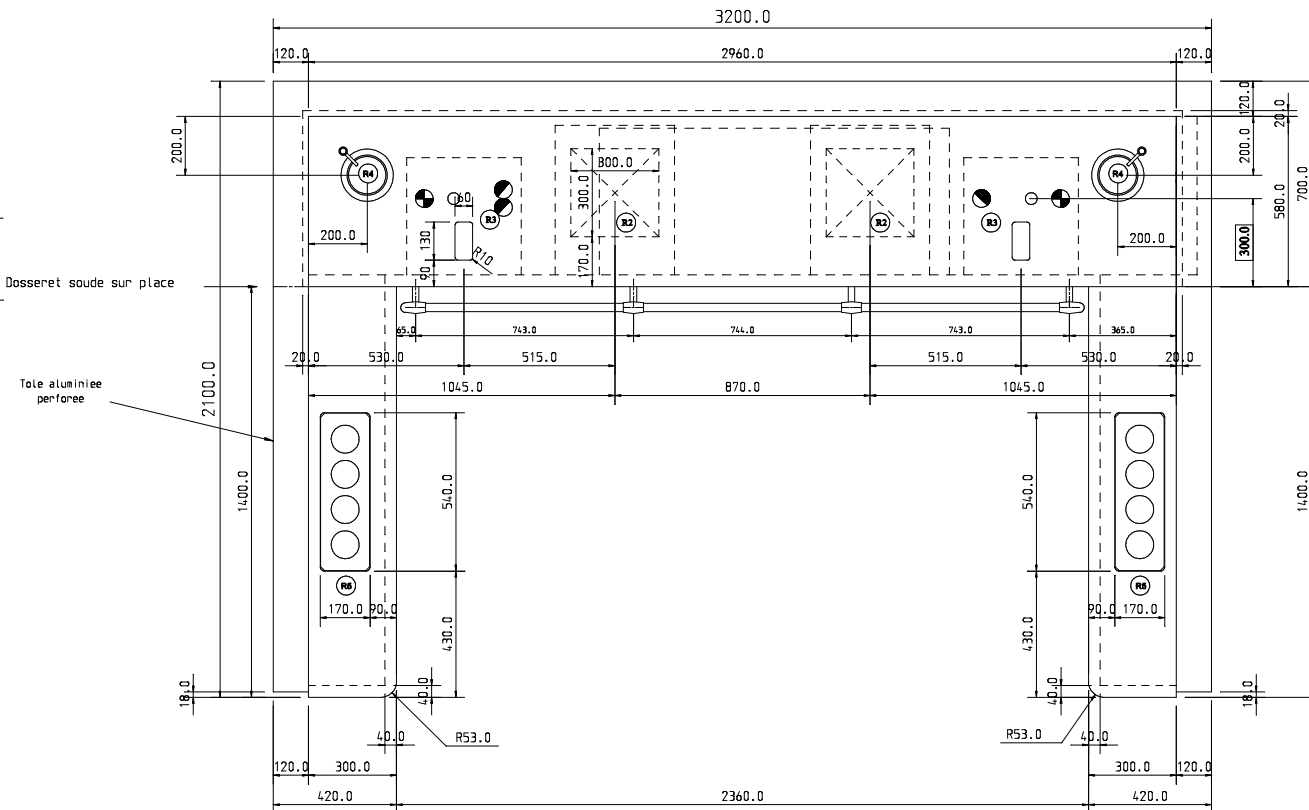
Détail coupe teppan yaki :



A1,A2: Eau froide ϕ 15/21 (1/2")
 V1,V2: Vidange ϕ 50

400V 3P N+T P=10.5kW
 E1: Etuve 230 V 1P N+T P=2.5kW
 E2: Teppan 400V 3P N+T P=4kW
 E3: Teppan 400V 3P N+T P=4kW

Prévoir la protection de chaque lignes dans l'armoire générale de la cuisine



Type de fourneau : **Central adosse 3170x700 / 1400x420**
 Socle : **Maconné Ht 100mm**
 Execution : **3 pièces**
 Revêtement : **INOX**
 Garnitures : **INOX POLI & CHROME**
 Dessus : **Dessus FE 510 25mm / Dossieret Alai 430 30/10**
 Barre : **ϕ 28mm Inox**
 Mitre :
 Gaz :
 Electricite : **400 V 3P N+T**
 Eau : **Eau froide**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Rep	Qte	Fonction	Code	Puissance (kW)	ϕ injecteur	Remarques
R1	1	Etuve ventil	TBT 2707	2500		
R2	2	Teppan yaki	TPE 1613	4000		

Rep	Qte	Fonction	Caracteristiques
R3	2	Vide déchets sur tiroir ramasse sauce	
R4	2	Rince couvert	
R5	2	bac a bouteilles (4 bouteilles)	
R6	2	rangement ouvert 1200x475x220 p	

Approbation CLIENT ou AGENT : _____ AGENT - INSTALLATEUR : _____

Electrolux ITALIE

REF. ou AFFAIRE

Teppan Yaki Cooking Station

Date de COMMANDE : **09/02/08** Date de DISPONIBILITE EN USINE : **19/03/09**

No CONFIRMATION Cde : _____ MODE D'EXPEDITION : **Transporteur**

INDICES	MODIFICATIONS	EXECUTION	DATES

DATE : **21/05/2008 16:01:33** No FABRICATION : **8153** RESPONSABLE : **P Cornud**

ECHELLE : **1:10** **8154** 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