

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau composé: 4 feux vifs &&&& armoire ouverte


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques
Fourneau composé: 4 feux vifs & armoire ouverte	Puissance (kW) 24080 kcal/h
<ul style="list-style-type: none"> 4 brûleurs 4x 7 kW High Efficiency-Flexibility. Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées, étanchéité à l'eau "IPX5". Cheminée arrière en acier inox AISI 304 Brûleurs à feux vifs en fonte traitée étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 330x300 mm. (lavables en lave-vaisselle). 	Référence constructeur G7/4BA7-RN
• 4 brûleurs 4x 7 kW High Efficiency-Flexibility.	Nombre de foyers 4
• Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.	Hauteur (mm) 850/920
• Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées, étanchéité à l'eau "IPX5".	Alimentation Gaz
• Cheminée arrière en acier inox AISI 304	Installation Sur placard neutre
• Brûleurs à feux vifs en fonte traitée étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.	Profondeur (mm) 700(730)
• Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 330x300 mm. (lavables en lave-vaisselle).	Largeur (mm) 700(730)
ADVANTAGE : Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.	Type de branchement Gaz
PLUS: Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO	Puissance totale (kW) 28
	Configuration sur placard neutre
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Longueur 700
	Dimensions extérieures 700 x 700(730) x 850/920
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité " High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" .</p> <p>SOUBASSEMENT:</p> <ul style="list-style-type: none">• Réalisation en acier inox AISI 304.• Espace arrière permettant un raccordement aisée.• Pieds réglables en inox.	