

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fourneau 4 feux vif, Four gaz gn 2/1



Caractéristiques techniques

Puissance Gaz en Kcal/h : 29240

Dimensions L x P X H en mm : 700x700(730)xh850/920

Poids en KG : 90

Description	Caractéristiques																
<p>Fourneau 4 feux vif, four gaz GN 2/1</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility. - Four gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions 560x660xh310 mm.. - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. - Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées. - Cheminée arrière en acier inox AISI 304. - Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides laterales sur 3 niveaux. - Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox. - Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des bruleurs 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). - Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille. <p>AVANTAGE :</p> <p>Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos bruleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Bruleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">G7/4BF7</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td style="text-align: right;">4</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td style="text-align: right;">GN 2/1</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">0</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td style="text-align: right;">sur four</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="text-align: right;">700 mm</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td style="text-align: right;">700 x 700(730) x 850/920</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G7/4BF7	Nombre de foyers	4	Taille des grilles	GN 2/1	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	0	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Dimensions extérieures	700 x 700(730) x 850/920
Référence constructeur	G7/4BF7																
Nombre de foyers	4																
Taille des grilles	GN 2/1																
Type de branchement	Gaz																
Puissance totale (kW)	0																
Configuration	sur four																
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																
Dimensions extérieures	700 x 700(730) x 850/920																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>PLUS:</p> <p>Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+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>- 4 brûleurs (4x 7 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Four gaz (6 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 29240 Dimensions L x P X H en mm : 700x700(730)xh850/920 Poids en KG : 90</p>	