Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Fourneau composé: 6 feux vifs & amp; armoire ouverte



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques	
Fourneau composé: 6 feux vifs & soubassement ouvert	Puissance (kW)	36120 kcal/h
	Référence constructeur	G7/6BA11-RN
6 brûleurs 6x 7 kW High Efficiency-Flexibility.	Nombre de foyers	6
 Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide integrées, 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 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). ADVANTAGE : 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.	Hauteur (mm)	850/920
	Alimentation	Gaz
	Installation	Sur placard neutre
	Profondeur (mm)	700(730)
	Largeur (mm)	700(730)
	Type de branchementGaz	
	Puissance totale (kW) 42	
	Configuration	sur placard neutre
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
	Longueur	1100
	Dimensions extérieures	1100 x 700(730) x 850/920
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
PLUS:		





Restaupro.com Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 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".	
 SOUBASSEMENT : Réalisation en acier inox AISI 304. Espace arrière permettant un raccordement aisée. Pieds réglables en inox. 	