

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau composé: 6 feux vifs & armoire ouverte


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques																												
<p>Fourneau composé: 6 feux vifs & soubassement ouvert</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 brûleurs 6x 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). <p>ADVANTAGE :</p> <p>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.</p> <p>PLUS:</p>	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>36120 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/6BA11-RN</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Installation</td> <td>Sur placard neutre</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur placard neutre</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>1100 x 700(730) x 850/920</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Puissance (kW)	36120 kcal/h	Référence constructeur	G7/6BA11-RN	Nombre de foyers	6	Hauteur (mm)	850/920	Alimentation	Gaz	Installation	Sur placard neutre	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Type de branchement	Gaz	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
Puissance (kW)	36120 kcal/h																												
Référence constructeur	G7/6BA11-RN																												
Nombre de foyers	6																												
Hauteur (mm)	850/920																												
Alimentation	Gaz																												
Installation	Sur placard neutre																												
Profondeur (mm)	700(730)																												
Largeur (mm)	700(730)																												
Type de branchement	Gaz																												
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																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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" .</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.	