

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Cuisinière 2 feux vifs, taque coup de feu gaz-Top-

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 700(730) x 250/320

Kcal/h (gas) : 20640

Longueur (mm): 1100

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 250/320

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,52

Kcal\_power: 20640

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> <li>2 brûleurs (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.</li> <li>Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (10kW).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.</li> <li>Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées, étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>Brûleurs à feux vifs en fonte traitée étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation par une vanne gaz. 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.</li> <li>Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 330x300 mm. (lavables en lave-vaisselle).</li> <li>Plaque coup de feu en fonte (10 mm) avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur positionné au centre de la chambre de combustion. Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre. Régulation par une vanne gaz, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple.</li> </ul>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td>20640 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/T2B11T-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>250/320</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Installation</td> <td>A poser</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>24</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>a poser</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Plaque coup de feu</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>1100 x 700(730) x 250/320</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	20640 kcal/h	Référence constructeur	G7/T2B11T-N	Nombre de foyers	2	Hauteur (mm)	250/320	Alimentation	Gaz	Installation	A poser	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	24	Configuration	a poser	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Plaque coup de feu	Oui	Longueur	1100	Dimensions extérieures	1100 x 700(730) x 250/320
	Puissance (kW)	20640 kcal/h																													
	Référence constructeur	G7/T2B11T-N																													
	Nombre de foyers	2																													
	Hauteur (mm)	250/320																													
	Alimentation	Gaz																													
	Installation	A poser																													
	Profondeur (mm)	700(730)																													
	Largeur (mm)	700(730)																													
	Type de branchement	Gaz																													
	Puissance totale (kW)	24																													
	Configuration	a poser																													
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																													
	Plaque coup de feu	Oui																													
	Longueur	1100																													
Dimensions extérieures	1100 x 700(730) x 250/320																														
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et</b>																															

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p><b>AVANTAGE :</b> Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos bruleurs H.E.F. (High Efficiency &amp; 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> <p><b>PLUS :</b> 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 15/10ème, 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><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 700(730) x 250/320 Kcal/h (gas) : 20640 Longueur (mm): 1100 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 250/320 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,52 Kcal_power: 20640 Branchement: GAZ</p>	<p><b>déplacement incluse</b></p>