

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneau taque coup de feu gaz, four gaz GN 2/1



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920

Kcal/h (gas) : 13760

Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,73

Kcal_power: 13760

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																																		
<ul style="list-style-type: none"> • Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (10 kW). • Four gaz (6 kW), dimensions 560x660xh310 mm. • Réalisation en acier inox 304, pieds réglables en inox. • Top embouti (15/10 mm), étanchéité à l'eau "IPX5". • Cheminée arrière en acier inox AISI 304. • Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox. • 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, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. • Four gaz, 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. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>13760 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/TF7-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>1</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>feux gaz sur four gaz</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 2/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>150° c - 290° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur four</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>700</td> </tr> <tr> <td>Dimensions</td> <td>700 x 700(730) x</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	13760 kcal/h	Référence constructeur	G7/TF7-N	Nombre de foyers	1	Hauteur (mm)	850/920	Alimentation	Gaz	Installation	feux gaz sur four gaz	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	150° c - 290° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	16	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Plaque coup de feu	Oui	Longueur	700	Dimensions	700 x 700(730) x
	Puissance (kW)	13760 kcal/h																																	
	Référence constructeur	G7/TF7-N																																	
	Nombre de foyers	1																																	
	Hauteur (mm)	850/920																																	
	Alimentation	Gaz																																	
	Installation	feux gaz sur four gaz																																	
	Profondeur (mm)	700(730)																																	
	Largeur (mm)	700(730)																																	
	Taille des grilles	GN 2/1																																	
	Températures	150° c - 290° c																																	
	Type de branchement	Gaz																																	
	Puissance totale (kW)	16																																	
	Configuration	sur four																																	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																																	
Plaque coup de feu	Oui																																		
Longueur	700																																		
Dimensions	700 x 700(730) x																																		

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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 13760 Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,73 Kcal_power: 13760 Branchement: GAZ</p>	<p>extérieures 850/920</p> <hr/> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>