

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Fourneau 4 feux sur four gaz gn 2/1



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Puissance Gaz en Kcal/h : 36980

Dimensions L x P X H en mm : 800x900xh850/920

Poids en KG : 106

Description	Caractéristiques																														
<p>Fourneau 4 feux sur four gaz GN 2/1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 4 brûleurs (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.</li> <li>- Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).</li> <li>- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.</li> <li>- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux, porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.</li> <li>- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. Grilles en fonte émaillée: 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).</li> <li>- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.</li> </ul> <p>ADVANTAGE :</p> <p>Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency &amp; Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (11 kW &amp; 7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple. Sur demande: Décharge pour l'eau sur cuvette brûleurs (entretien beaucoup plus aisé)</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>36980 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/4BF8</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 2/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>160° c - 310° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur four</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Plaque coup de feu</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>800 x 900 x 850/920</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et</b></p>	Puissance (kW)	36980 kcal/h	Référence constructeur	G9/4BF8	Nombre de foyers	4	Hauteur (mm)	850/920	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	160° c - 310° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	36	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Plaque coup de feu	Non	Longueur	800	Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920
Puissance (kW)	36980 kcal/h																														
Référence constructeur	G9/4BF8																														
Nombre de foyers	4																														
Hauteur (mm)	850/920																														
Profondeur (mm)	900																														
Largeur (mm)	900																														
Taille des grilles	GN 2/1																														
Températures	160° c - 310° c																														
Type de branchement	Gaz																														
Puissance totale (kW)	36																														
Configuration	sur four																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																														
Plaque coup de feu	Non																														
Longueur	800																														
Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920																														

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>- Sole du four en fonte. PLUS: L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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 "HEAH to HEAD" ...</p> <p>- 4 brûleurs (2x 7 kW, 2x 11 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 36980 Dimensions L x P X H en mm : 800x900xh850/920 Poids en KG : 106</p>	<p><b>déplacement incluse</b></p>