

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneau 4 feux gaz, four électrique GN 2/1



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920

Kcal/h (gas) : 30960

Puissance en kw: 6

Voltage : 400-230/3

N 50-60Hz Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1

Kcal_power: 30960

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> 4 brûleurs (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility. Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm). Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche. Cheminée arrière en acier inox AISI 304. 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. 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). Four électrique, chauffage par 6 résistances en inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous la sole. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendantes équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>30960 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/4BFE8-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Feux gaz - Four électrique</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>125° c - 300° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>gaz + triphasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>Feux gaz sur four électrique</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</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>	Puissance (kW)	30960 kcal/h	Référence constructeur	G9/4BFE8-N	Nombre de foyers	4	Hauteur (mm)	850/920	Alimentation	Feux gaz - Four électrique	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	125° c - 300° c	Type de branchement	gaz + triphasé	Puissance totale (kW)	42	Configuration	Feux gaz sur four électrique	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Longueur	800	Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920
Puissance (kW)	30960 kcal/h																														
Référence constructeur	G9/4BFE8-N																														
Nombre de foyers	4																														
Hauteur (mm)	850/920																														
Alimentation	Feux gaz - Four électrique																														
Profondeur (mm)	900																														
Largeur (mm)	900																														
Taille des grilles	GN 2/1																														
Températures	125° c - 300° c																														
Type de branchement	gaz + triphasé																														
Puissance totale (kW)	42																														
Configuration	Feux gaz sur four électrique																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																														
Longueur	800																														
Dimensions extérieures	800 x 900 x 850/920																														

ADVANTAGE :

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques		
<p>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 (11 kW & 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 bruleurs (entretien beaucoup plus aisé) - Sole du four en fonte.</p> <p>PLUS :</p> <p>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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 30960 Puissance en kw: 6 Voltage : 400-230/3 N 50-60Hz Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1 Kcal_power: 30960 Branchement: GAZ</p>	<table border="1"><tr><td data-bbox="940 383 1181 421">voltage</td><td data-bbox="1181 383 1469 421">400/3N 50-60Hz</td></tr></table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	voltage	400/3N 50-60Hz
voltage	400/3N 50-60Hz		