

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four-bbq à charbon, gn 1/1 gn2/4 75 kg/h porte relevable/inox


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 900x722(953)xh690(840)

Poids en Kg : 248

Type de froid : Positif

| Description | Caractéristiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------|-----|------------------------|------------|--------------|----------|-----------------|----------|--------------|----------|--------------------|-----------------|--------------|-----------------|-----------------------|-----|----------|-----|------------------------|---------------------------|
| Four-bbq à charbon, gn 1/1 gn2/4 75 kg/h porte relevable/inox Régulation sur 6 niveaux, possibilité GN 1/1 + GN 2/4 Production 75 Kg/h (conseillé pour 115 couverts). Puissance exprimée en Kw : 4,5 Capacité de charge en charbon 4,5 Kg. En dotation : 1 pince à viande, 1 racloir et 1 grille en forme "O" (685x535 mm). Construction extérieur en acier Inox, Intérieur en acier et fonte. Chambre de cuisson entièrement isolé. Système d'isolation (breveté) qui permet de réduire la température au contact du four (+/-60°C) et de réduire la consommation d'énergie (25% de réduction de la consommation de charbon!). Porte relevable, munie de grande vitre (haute température 750°C), permettant une excellente visibilité à l'intérieure et plus besoin d'ouvrir la porte si souvent. Tablette de travail frontale Inox (profondeur 290mm). Collecteur de graisse intègre, avec tiroir récolteur. Tiroir à cendres (amovible). Thermomètre analogique. Dispositif pare-feu intégré. Dispositif régulateur du flux d'air en cheminée intégré. Livré avec 4 pieds réglables. AVANTAGE : Un four à charbon est la combinaison parfaite entre barbecue et four, en melageant dans une seule machine, le meilleur des deux options, offrir la saveur plus authentique du grillée dans tous vos plats en y ajoutant 'arôme, jutosité et la texture parfaite, tout cela dans le confort de votre cuisine Economiserez jusqu'à 40% du | <table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>CBQ-075/RX</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>690(840)</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>722(953)</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>722(953)</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 1/1 + GN 2/4</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>180° c - 350° c</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>900 x 722(953) x 690(840)</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p> | Puissance (kW) | 4,5 | Référence constructeur | CBQ-075/RX | Hauteur (mm) | 690(840) | Profondeur (mm) | 722(953) | Largeur (mm) | 722(953) | Taille des grilles | GN 1/1 + GN 2/4 | Températures | 180° c - 350° c | Puissance totale (kW) | 4,5 | Longueur | 900 | Dimensions extérieures | 900 x 722(953) x 690(840) |
| Puissance (kW) | 4,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Référence constructeur | CBQ-075/RX | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hauteur (mm) | 690(840) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Profondeur (mm) | 722(953) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largeur (mm) | 722(953) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Taille des grilles | GN 1/1 + GN 2/4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Températures | 180° c - 350° c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puissance totale (kW) | 4,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Longueur | 900 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensions extérieures | 900 x 722(953) x 690(840) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

| Description | Caractéristiques |
|--|------------------|
| <p>charbon par rapport aux grillades traditionnelles. Et au même temps, vous gagnerez beaucoup de temps, car il va cuire jusqu'à 35% plus rapide que sur un grill. La conception unique du système de grille et bac à graisse il y a pas des flammes à l'intérieur du four et les aliments ne brûlent pas. La porte relevable et la tablette de travail en fait un outil efficace et apprécié de tous les chefs. Conseillé pour 115 couverts. Régulation sur 6 niveaux. Puissance exprimée en Kw : 4,5. Capacité de charge en charbon 4,5 Kg. En dotation : 1 pince à viande, 1 racloir et 1 grille en forme "O" (685x535 mm).</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 900x722(953)xh690(840) Poids en Kg : 248 Type de froid : Positif</p> | |