

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Fourneau 5 feux gaz et four convection électrique GN 1/1



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 900 x 600 x 850/970

Kcal/h (gas) : 14965

Puissance en kw: 3

Longueur (mm): 900

Largeur (mm): 600

Hauteur(mm): 850/970

 Volume: (m<sup>3</sup>): 0,65

Kcal\_power: 14965

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> <li>5 brûleurs (2x 3,3 kW et 3x 3,6 kW).</li> <li>Four électrique à convection GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm).</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>Top supérieur "embouti".</li> <li>Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.</li> <li>Brûleurs avec couronnes en laiton à "haut rendement", régulation par vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée.</li> <li>Four électrique à convection (GN), en acier inox, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 100°C à 300°C, par thermostat, en dotation: 1 grille.</li> <li>Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur</li> </ul> <p><b>Autres informations</b></p> Dimensions en mm (L x P x H): 900 x 600 x 850/970 Kcal/h (gas) : 14965 Puissance en kw: 3 Longueur (mm): 900 Largeur (mm): 600	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>Puissance (kW)</td><td>14965 kcal/h</td></tr> <tr><td>Référence constructeur</td><td>G60/5BFEV9-N</td></tr> <tr><td>Nombre de foyers</td><td>5</td></tr> <tr><td>Hauteur (mm)</td><td>850/970</td></tr> <tr><td>Alimentation</td><td>Feux gaz - Four électrique</td></tr> <tr><td>Profondeur (mm)</td><td>600</td></tr> <tr><td>Largeur (mm)</td><td>600</td></tr> <tr><td>Taille des grilles</td><td>GN 1/1</td></tr> <tr><td>Températures</td><td>100° c - 300° c</td></tr> <tr><td>Type de branchement</td><td>gaz + monophasé</td></tr> <tr><td>Puissance totale (kW)</td><td>20,4</td></tr> <tr><td>Configuration</td><td>Feux gaz sur four électrique</td></tr> <tr><td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td><td>600 mm</td></tr> <tr><td>Longueur</td><td>900</td></tr> <tr><td>Dimensions extérieures</td><td>900 x 600 x 850/970</td></tr> </table>	Puissance (kW)	14965 kcal/h	Référence constructeur	G60/5BFEV9-N	Nombre de foyers	5	Hauteur (mm)	850/970	Alimentation	Feux gaz - Four électrique	Profondeur (mm)	600	Largeur (mm)	600	Taille des grilles	GN 1/1	Températures	100° c - 300° c	Type de branchement	gaz + monophasé	Puissance totale (kW)	20,4	Configuration	Feux gaz sur four électrique	Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm	Longueur	900	Dimensions extérieures	900 x 600 x 850/970
Puissance (kW)	14965 kcal/h																														
Référence constructeur	G60/5BFEV9-N																														
Nombre de foyers	5																														
Hauteur (mm)	850/970																														
Alimentation	Feux gaz - Four électrique																														
Profondeur (mm)	600																														
Largeur (mm)	600																														
Taille des grilles	GN 1/1																														
Températures	100° c - 300° c																														
Type de branchement	gaz + monophasé																														
Puissance totale (kW)	20,4																														
Configuration	Feux gaz sur four électrique																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	600 mm																														
Longueur	900																														
Dimensions extérieures	900 x 600 x 850/970																														

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Hauteur(mm): 850/970 Volume: (m <sup>3</sup> ): 0,65 Kcal_power: 14965 Branchement: GAZ	voltage 230/1N 50-60Hz <b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>