

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau 4 feux vifs gaz, four élect. Convection GN 1/1


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) : 24080

Puissance en kw: 2.6

Longueur (mm): 700

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 0,8

Kcal_power: 24080

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																														
<ul style="list-style-type: none"> 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>24080 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/4BFEV7-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>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>700(730)</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>70° c - 270° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>gaz + monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>30,6</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>Feux gaz sur four électrique</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>700 x 700(730) x 850/920</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	24080 kcal/h	Référence constructeur	G7/4BFEV7-N	Nombre de foyers	4	Hauteur (mm)	850/920	Alimentation	Feux gaz - Four électrique	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Taille des grilles	GN 1/1	Températures	70° c - 270° c	Type de branchement	gaz + monophasé	Puissance totale (kW)	30,6	Configuration	Feux gaz sur four électrique	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Longueur	700	Dimensions extérieures	700 x 700(730) x 850/920
Puissance (kW)	24080 kcal/h																														
Référence constructeur	G7/4BFEV7-N																														
Nombre de foyers	4																														
Hauteur (mm)	850/920																														
Alimentation	Feux gaz - Four électrique																														
Profondeur (mm)	700(730)																														
Largeur (mm)	700(730)																														
Taille des grilles	GN 1/1																														
Températures	70° c - 270° c																														
Type de branchement	gaz + monophasé																														
Puissance totale (kW)	30,6																														
Configuration	Feux gaz sur four électrique																														
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																														
Longueur	700																														
Dimensions extérieures	700 x 700(730) x 850/920																														
<ul style="list-style-type: none"> Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1, dimensions 560x370xh320 mm. Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées, 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 sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox. Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 330x300 mm. (lavables en lave-vaisselle). Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de la température du four de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation 1 grille. 																															

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>AVANTAGE : 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 (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.</p> <p>PLUS : 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) : 24080 Puissance en kw: 2.6 Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,8 Kcal_power: 24080 Branchement: GAZ</p>	<p>voltage 230/1N 50-60Hz</p> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>