

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneau 4 feux sur four électrique GN 2/1



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Triphasé 400/3N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 6

Puissance Gaz en Kcal/h : 18920

Dimensions L x P X H en mm : 800x700xh850/920

Poids en KG : 95

Description	Caractéristiques																								
<p>Founeau 4 feux 5,5 kW, four électrique GN 2/1</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 brûleurs (4x 5.5 kW). - Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW). - Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10ème) avec cuvette de récolte liquide étanche, pieds réglables en inox (150/200 mm). - Four en acier inox AISI 430, angles arrondis, sol en acier émaillé, structure amovible, porte à double parois, charnières à ressort contrebalancé, poignée en inox. - Brûleurs et couronnes en laiton à très haut rendement, technologie "Flower Flame", régulation par une vanne gaz, grilles en fonte émaillée, (385x285 mm). - Four électrique, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous le sol du four. Interrupteur ON/OFF, régulation de 110°C à 285°C, en dotation 1 grille. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur <p>ADVANTAGE - FLOWER FLAME: Une puissance et une précision dans la régulation jamais atteintes! Brevet exclusif permettant à la flamme du brûleur de s'adapter automatiquement au diamètre des casseroles (10 à 40 cm).</p> <p>Autres informations</p> <p>Triphasé 400/3N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 6 Puissance Gaz en Kcal/h : 18920 Dimensions L x P X H en mm : 800x700xh850/920</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>18920 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G17/4BFE8-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>Autres caractéristiques</td> <td>Dimensions extérieures L x P x H : 800 x 700 x 850/920 Poids : 95 kg Puissance : 6 kW - 18920 Kcal/h Voltage : 400 V 3/N - 50/60 Hz</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Feux gaz - Four électrique</td> </tr> <tr> <td>Profondeur</td> <td>700</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 2/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>110° c - 285° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>gaz + triphasé</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	18920 kcal/h	Référence constructeur	G17/4BFE8-N	Nombre de foyers	4	Hauteur (mm)	850/920	Autres caractéristiques	Dimensions extérieures L x P x H : 800 x 700 x 850/920 Poids : 95 kg Puissance : 6 kW - 18920 Kcal/h Voltage : 400 V 3/N - 50/60 Hz	Alimentation	Feux gaz - Four électrique	Profondeur	700	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	110° c - 285° c	Type de branchement	gaz + triphasé
Puissance (kW)	18920 kcal/h																								
Référence constructeur	G17/4BFE8-N																								
Nombre de foyers	4																								
Hauteur (mm)	850/920																								
Autres caractéristiques	Dimensions extérieures L x P x H : 800 x 700 x 850/920 Poids : 95 kg Puissance : 6 kW - 18920 Kcal/h Voltage : 400 V 3/N - 50/60 Hz																								
Alimentation	Feux gaz - Four électrique																								
Profondeur	700																								
Profondeur (mm)	700(730)																								
Largeur (mm)	700(730)																								
Taille des grilles	GN 2/1																								
Températures	110° c - 285° c																								
Type de branchement	gaz + triphasé																								

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Poids en KG : 95	Puissance totale (kW) 28
	Configuration Feux gaz sur four électrique
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Longueur 800
	Dimensions extérieures 800 x 700(730) x 850/920
	voltage 400/3N 50-60Hz
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse