

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 60 kg/h /inox



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions L x P X H en mm : 706 x 613(925) x 690

Poids en KG : 155

Description	Caractéristiques												
<p>Four-BBQ à charbon, GN 1/1 60 Kg/h /Inox</p> <ul style="list-style-type: none"> - Régulation sur 6 niveaux, possibilité GN 1/1 - Production 60 Kg/h (conseillé pour 90 couverts). - Puissance exprimée en Kw : 3 - Capacité de charge en charbon 3 Kg. - En dotation : 1 pince à viande, 1 racloir et 1 grille en forme "O" (585x465 mm). - Construction extérieur en acier, 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 sur charnières, basculante, munie de grande vitre (haute température 750°C), permettant une excellente visibilité à l'intérieure et plus besoin d'ouvrir la porte si souvent. - 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. <p>ADVANTAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Référence constructeur</td> <td style="width: 50%;">CBQ-060/SS</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>180° c - 350° c</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>706 x 613(925) x 690</td> </tr> <tr> <td>Production</td> <td>60 Kg/h (90 couverts)</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Référence constructeur	CBQ-060/SS	Taille des grilles (en mm)	GN 1/1	Températures	180° c - 350° c	Puissance totale (kW)	3	Dimensions extérieures (en mm)	706 x 613(925) x 690	Production	60 Kg/h (90 couverts)
Référence constructeur	CBQ-060/SS												
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1												
Températures	180° c - 350° c												
Puissance totale (kW)	3												
Dimensions extérieures (en mm)	706 x 613(925) x 690												
Production	60 Kg/h (90 couverts)												

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.</p> <p>- Conseillé pour 90 couverts - Régulation sur 6 niveaux - Puissance exprimée en Kw : 3 - Capacité de charge en charbon 3 Kg. - En dotation : 1 pince à viande, 1 racloir et 1 grille en forme "O" (585x465 mm).</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions L x P X H en mm : 706 x 613(925) x 690 Poids en KG : 155</p>	