

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau 4 feux sur four gaz GN 2/1


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques																														
4 brûleurs (4x 5,5 kW). Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300mm 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 gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation de 110°C à 270°C, en dotation 1 grille.	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>24080 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G17/4BF8-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 : 24080 Kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Gaz</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 - 270° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur four</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une</td> <td>700 mm</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	24080 kcal/h	Référence constructeur	G17/4BF8-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 : 24080 Kcal/h	Alimentation	Gaz	Profondeur	700	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	110° c - 270° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	28	Configuration	sur four	Intégrable dans une	700 mm
Puissance (kW)	24080 kcal/h																														
Référence constructeur	G17/4BF8-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 : 24080 Kcal/h																														
Alimentation	Gaz																														
Profondeur	700																														
Profondeur (mm)	700(730)																														
Largeur (mm)	700(730)																														
Taille des grilles	GN 2/1																														
Températures	110° c - 270° c																														
Type de branchement	Gaz																														
Puissance totale (kW)	28																														
Configuration	sur four																														
Intégrable dans une	700 mm																														

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
	ligne de cuisson
	Plaque coup de feu Non
	Longueur 800
	Dimensions extérieures 800 x 700(730) x 850/920
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse