Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fourneau 6 feux vifs, sur four gaz et armoire neutre

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 650 x 850/950
Kcal/h (gas) : 26500
Longueur (mm): 1100
Largeur (mm): 650
Hauteur(mm): 850/950
Volume: (m³): 0,92
Kcal_power: 26500
Branchement: GAZ

Description

- 6 brûleurs, à feux vifs 3x 3,6 kW et 3x 5 kW.
- Four gaz, 5 kW (dim. 530x540xh250 mm), T° 150°C à 300°C.
- Armoire neutre GN 1/1, (dim. 340x540xh390 mm).
    - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
    - 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.
    - Brûleurs en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement). Cuvette de récolte liquide en acier émaillé, régulation par une vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 340x570 mm.
    - Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, Régulation de la température du four de 120°C à 320°C, par vanne gaz thermostatique, en dotation 1 grille.
    - Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

Autres informations

Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 650 x 850/950
Kcal/h (gas) : 26500
Longueur (mm): 1100
Largeur (mm): 650
Hauteur(mm): 850/950

Caractéristiques

Référence constructeur	G65/6BFA11-N
Nombre de foyers	6
Taille des grilles (en mm)	530 x 540
Températures	120° c - 320° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	30,8
Configuration	sur four
Intégrable dans une ligne de cuisson	650 mm
Dimensions extérieures (en mm)	1100 x 650 x 850/950

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
Volume: (m³): 0,92 Kcal_power: 26500 Branchement: GAZ	