

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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


Description	Caractéristiques
Fourneau 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility. Four à gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions : 560x660xh310 mm.	Poids (en kg) 90
Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes de récolte de 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 latéraux sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox. Brûleurs à feu vif en fonte traitée étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne de 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 gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne de gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, en dotation : 1 grille.	Référence constructeur G7/4BF7-N
Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (high efficiency & flexibility) s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité	Nombre de foyers 4
	Hauteur (mm) 850/920
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 29240
	Configuration Feux gaz sur four gaz
	DIRECT USINE Non
	Dimensions 700 x 700 x 850/920 extérieures (en mm)
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
par thermocouple. 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 supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm, 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". Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 700 -Profondeur en mm : 700 -Hauteur en mm : 850/920 -Poids en KG : 90 -Puissance Gaz : 29240	