Fourneau 4 feux vifs gaz, four élect. Convection GN 1/1

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920
Kcal/h (gas) : 24080
Puissance en kw: 2.6
Longueur (mm): 700
Largeur (mm): 700(730)
Hauteur(mm): 850/920
Volume: (m³): 0,8
Kcal_power: 24080
Branchement: GAZ

Description

- 4 bruleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
  - Four à convection, éléctrique (2,6 kW), GN 1/1, dimensions 560x370xh320 mm.
  - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
  - Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte 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 latérales sur 3 niveaux.
  - Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.
  - Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des bruleurs de 1,5 à 7 kW par vanne 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 électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de la température du four de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation 1 grille.

ADVANTAGE :

Caractéristiques

Référence constructeur	G7/4BFEV7-N
Nombre de foyers	4
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	70° c - 270° c
Type de branchement	gaz + monophasé
Puissance totale (kW)	30,6
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm
Dimensions extérieures (en mm)	700 x 700(730) x 850/920
voltage	230/1N 50-60Hz

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

Description	Caractéristiques
Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos bruleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Bruleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité 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 supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, 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" . **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H): 700 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 24080 Puissance en kw: 2.6 Longueur (mm): 700 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 0,8 Kcal_power: 24080 Branchement: GAZ	