

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Fourneau 6 feux vifs, four gaz GN 2/1, armoire neutre



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 700(730) x 850/920

Kcal/h (gas) : 41280

Longueur (mm): 1100

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,1

Kcal\_power: 41280

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> <li>6 brûleurs (6x 7 kW ) High Efficiency-Flexibility.</li> <li>Four gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions 560x630xh310 mm.</li> <li>Armoire neutre GN 1/1, dimensions 325x535xh320 mm</li> <li>Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées, étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides laterales sur 3 niveaux.</li> <li>Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.</li> <li>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.</li> <li>Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 330x300 mm. (lavables en lave-vaisselle).</li> <li>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 gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.</li> </ul>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">G7/6BFA11-N</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de foyers</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">6</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Taille des grilles (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">GN 2/1</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">150° c - 290° c</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Gaz</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">48</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Configuration</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">sur four</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">700 mm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">1100 x 700(730) x 850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;"><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></td> </tr> </table>	Référence constructeur	G7/6BFA11-N	Nombre de foyers	6	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1	Températures	150° c - 290° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	48	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Dimensions extérieures (en mm)	1100 x 700(730) x 850/920	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	
Référence constructeur	G7/6BFA11-N																				
Nombre de foyers	6																				
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1																				
Températures	150° c - 290° c																				
Type de branchement	Gaz																				
Puissance totale (kW)	48																				
Configuration	sur four																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																				
Dimensions extérieures (en mm)	1100 x 700(730) x 850/920																				
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>																					

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>PLUS:</p> <p>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" .</p> <p>ADVANTAGE :</p> <p>Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos bruleurs H.E.F. (High Efficiency &amp; 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.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 41280 Longueur (mm): 1100 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m<sup>3</sup>): 1,1 Kcal_power: 41280 Branchement: GAZ</p>	