

**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**

Puissance Gaz en Kcal/h : 41280

Dimensions L x P X H en mm : 1100x700(730)xh850/920

Poids en KG : 125

Description	Caractéristiques																								
Fourneau 6 feux vifs, four gaz GN 2/1, armoire neutre - 6 brûleurs (6x 7 kW ) High Efficiency-Flexibility. - Four gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions 560x630xh310 mm. - Armoire neutre GN 1/1, dimensions 325x535xh320 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. - 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 laterales 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 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. AVANTAGE : 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	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>41280 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/6BFA11</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Autres caractéristiques</td> <td>- 6 brûleurs (6x 7 kW ). - Four gaz (6 kW) GN 2/1 (560x630xh295 mm). - Armoire neutre GN 1/1, (340x650xh350 mm)Puissance Gaz en Kcal/ heure : 41280</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Gaz</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>150° c - 290° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>48</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	41280 kcal/h	Référence constructeur	G7/6BFA11	Nombre de foyers	6	Hauteur (mm)	850/920	Autres caractéristiques	- 6 brûleurs (6x 7 kW ). - Four gaz (6 kW) GN 2/1 (560x630xh295 mm). - Armoire neutre GN 1/1, (340x650xh350 mm)Puissance Gaz en Kcal/ heure : 41280	Alimentation	Gaz	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Taille des grilles	GN 2/1	Températures	150° c - 290° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	48
Puissance (kW)	41280 kcal/h																								
Référence constructeur	G7/6BFA11																								
Nombre de foyers	6																								
Hauteur (mm)	850/920																								
Autres caractéristiques	- 6 brûleurs (6x 7 kW ). - Four gaz (6 kW) GN 2/1 (560x630xh295 mm). - Armoire neutre GN 1/1, (340x650xh350 mm)Puissance Gaz en Kcal/ heure : 41280																								
Alimentation	Gaz																								
Profondeur (mm)	700(730)																								
Largeur (mm)	700(730)																								
Taille des grilles	GN 2/1																								
Températures	150° c - 290° c																								
Type de branchement	Gaz																								
Puissance totale (kW)	48																								

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
sécurité par thermocouple. PLUS: Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+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" . - 6 brûleurs (6x 7 kW ). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Four gaz (6 kW), dimensions 560x630xh310 mm. - Armoire neutre GN 1/1, dimensions 325x535xh320 mm.	Configuration sur four Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm Plaque coup de feu Non Longueur 1100 Dimensions extérieures 1100 x 700(730) x 850/920
<b>Autres informations</b>  Puissance Gaz en Kcal/h : 41280 Dimensions L x P X H en mm : 1100x700(730)xh850/920 Poids en KG : 125	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>