

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau gaz 6 feux vifs, four élec. convection GN 1/1, 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) : 36120

Puissance en kw: 2.6

Longueur (mm): 1100

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1,1

Kcal_power: 36120

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																												
<ul style="list-style-type: none"> 6 brûleurs (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility. 	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>36120 kcal/h</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	36120 kcal/h																										
Puissance (kW)	36120 kcal/h																												
<ul style="list-style-type: none"> Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1 dimensions 560x370xh320 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, 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 brûleurs 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. 	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/6BFEVA11-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Feux gaz - Four électrique</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 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>70° c - 270° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>gaz + monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>44,6</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>Feux gaz sur four électrique</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>1100 x 700(730) x 850/920</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G7/6BFEVA11-N	Nombre de foyers	6	Hauteur (mm)	850/920	Alimentation	Feux gaz - Four électrique	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Taille des grilles	GN 1/1	Températures	70° c - 270° c	Type de branchement	gaz + monophasé	Puissance totale (kW)	44,6	Configuration	Feux gaz sur four électrique	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Longueur	1100	Dimensions extérieures	1100 x 700(730) x 850/920
Référence constructeur	G7/6BFEVA11-N																												
Nombre de foyers	6																												
Hauteur (mm)	850/920																												
Alimentation	Feux gaz - Four électrique																												
Profondeur (mm)	700(730)																												
Largeur (mm)	700(730)																												
Taille des grilles	GN 1/1																												
Températures	70° c - 270° c																												
Type de branchement	gaz + monophasé																												
Puissance totale (kW)	44,6																												
Configuration	Feux gaz sur four électrique																												
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																												
Longueur	1100																												
Dimensions extérieures	1100 x 700(730) x 850/920																												

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques		
<p>ADVANTAGE :</p> <p>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.</p> <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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 36120 Puissance en kw: 2.6 Longueur (mm): 1100 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,1 Kcal_power: 36120 Branchement: GAZ</p>	<table border="1"><tr><td data-bbox="940 383 1177 421">voltage</td><td data-bbox="1177 383 1469 421">230/1N 50-60Hz</td></tr></table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	voltage	230/1N 50-60Hz
voltage	230/1N 50-60Hz		