

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneau 6 feux vifs, four maxi gaz 1 grande porte



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) : 43000

Longueur (mm): 1100

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1,1

Kcal_power: 43000

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																																
<ul style="list-style-type: none"> 6 brûleurs (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility. Maxi four gaz (8 kW), dimensions 770x660xh360 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). Maxi four gaz, 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. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>43000 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/6BFM11-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>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Installation</td> <td>feux gaz sur four 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>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>50</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur four</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>700 mm</td> </tr> <tr> <td>Plaque coup de feu</td> <td>Non</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>	Puissance (kW)	43000 kcal/h	Référence constructeur	G7/6BFM11-N	Nombre de foyers	6	Hauteur (mm)	850/920	Alimentation	Gaz	Installation	feux gaz sur four gaz	Profondeur (mm)	700(730)	Largeur (mm)	700(730)	Températures	150° c - 290° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	50	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
Puissance (kW)	43000 kcal/h																																
Référence constructeur	G7/6BFM11-N																																
Nombre de foyers	6																																
Hauteur (mm)	850/920																																
Alimentation	Gaz																																
Installation	feux gaz sur four gaz																																
Profondeur (mm)	700(730)																																
Largeur (mm)	700(730)																																
Températures	150° c - 290° c																																
Type de branchement	Gaz																																
Puissance totale (kW)	50																																
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																																

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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 sécurité par thermocouple.</p> <p>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" .</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 43000 Longueur (mm): 1100 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,1 Kcal_power: 43000 Branchement: GAZ</p>	<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>