

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau taque coup de feu, 2 feux gaz, four GN 2/1, armoire GN1/1


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) : 25800

Longueur (mm): 1100

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1,1

Kcal_power: 25800

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • 2 brûleurs (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility. • Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (10 kW). • Four gaz GN 2/1 (6 kW), dimensions 560x660xh310 mm. • Armoire neutre GN 1/1, dimensions 340x650xh350 mm. 	Référence constructeur G7/T2BFA11-N
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation en acier inox 304, vérins réglables. • 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 traitée, 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). • Plaque coup de feu en fonte (10 mm) avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur positionné au centre de la chambre de combustion. Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre. Régulation par une vanne gaz, allumage par piézo- 	Nombre de foyers 2
	Taille des grilles (en mm) GN 2/1
	Températures 150° c - 290° c
	Type de branchement Gaz
	Puissance totale (kW) 30
	Configuration sur four
	Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm
	Plaque coup de feu Oui
	Dimensions extérieures (en mm) 1100 x 700(730) x 850/920
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>électrique et sécurité par thermocouple.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <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 & 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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1100 x 700(730) x 850/920 Kcal/h (gas) : 25800 Longueur (mm): 1100 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,1 Kcal_power: 25800 Branchement: GAZ</p>	