

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau 4 feux vifs, plaque à mijoter, four gaz GN 2/1, armoire GN 1/1


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) : 33970

Longueur (mm): 1100

Largeur (mm): 700(730)

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1,1

Kcal_power: 33970

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility. Plaque à mijoter (5,5 kW), dimensions 320x585 mm. Four gaz (6 kW), dimensions 560x660xh310 mm. Armoire neutre GN 1/1, dimensions 340x650xh350 mm. Réalisation en acier inox 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 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). Taque à mijoter en fonte, chauffage gaz par un brûleur à flamme stabilisée. Régulation par une vanne thermostatique gaz, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple. Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme 	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/TM4BFA11-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</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>39,5</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>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1100 x 700(730) x 850/920</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Référence constructeur	G7/TM4BFA11-N	Nombre de foyers	4	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1	Températures	150° c - 290° c	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	39,5	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm	Dimensions extérieures (en mm)	1100 x 700(730) x 850/920
Référence constructeur	G7/TM4BFA11-N																		
Nombre de foyers	4																		
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1																		
Températures	150° c - 290° c																		
Type de branchement	Gaz																		
Puissance totale (kW)	39,5																		
Configuration	sur four																		
Intégrable dans une ligne de cuisson	700 mm																		
Dimensions extérieures (en mm)	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>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> <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>ADVANTAGE : 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) : 33970 Longueur (mm): 1100 Largeur (mm): 700(730) Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,1 Kcal_power: 33970 Branchement: GAZ</p>	