

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Puissance Gaz en Kcal/h : 33970

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

Poids en KG : 140

Description	Caractéristiques																						
Fourneau 4 feux vifs, plaque à mijoter, four gaz GN 2/1, armoire GN 1/1 - 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. - 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 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 :	<table border="1"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>33970 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G7/TM4BFA11</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Autres caractéristiques</td> <td>- 4 brûleurs (4x 7 kW). Plaque de mijotage (5,5 kW): 320x585 mm. Four (6 kW) gaz 560x660xh310 mm. - Armoire neutre GN 1/1, (340x650xh350 mm)Puissance Gaz en Kcal/ heure : 33970</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> </table>	Puissance (kW)	33970 kcal/h	Référence constructeur	G7/TM4BFA11	Nombre de foyers	4	Hauteur (mm)	850/920	Autres caractéristiques	- 4 brûleurs (4x 7 kW). Plaque de mijotage (5,5 kW): 320x585 mm. Four (6 kW) gaz 560x660xh310 mm. - Armoire neutre GN 1/1, (340x650xh350 mm)Puissance Gaz en Kcal/ heure : 33970	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 (kW)	33970 kcal/h																						
Référence constructeur	G7/TM4BFA11																						
Nombre de foyers	4																						
Hauteur (mm)	850/920																						
Autres caractéristiques	- 4 brûleurs (4x 7 kW). Plaque de mijotage (5,5 kW): 320x585 mm. Four (6 kW) gaz 560x660xh310 mm. - Armoire neutre GN 1/1, (340x650xh350 mm)Puissance Gaz en Kcal/ heure : 33970																						
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																						

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Description	Caractéristiques
<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 900 700+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>- 4 brûleurs (4x 7 kW) . - Couronne en laiton (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.</p>	<p>Puissance totale (kW) 39,5</p> <hr/> <p>Configuration sur four</p> <hr/> <p>Intégrable dans une ligne de cuisson 700 mm</p> <hr/> <p>Plaque coup de feu Non</p> <hr/> <p>Longueur 1100</p> <hr/> <p>Dimensions extérieures 1100 x 700(730) x 850/920</p> <hr/> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>
<p>Autres informations</p> <p>Puissance Gaz en Kcal/h : 33970</p> <p>Dimensions L x P X H en mm : 1100x700(730)xh850/920</p> <p>Poids en KG : 140</p>	