

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneau 2 feux gaz, armoire ouverte



Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 400x900xh850/920

Poids en Kg : 48

Puissance Gaz en Kcal/h : 15480

Description	Caractéristiques																												
<p>Fourneau 2 feux gaz, armoire ouverte 2 brûleurs (1x 7 kW ,1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility. Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm). Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche. Cheminée arrière en acier inox AISI 304. Enceinte et porte du four à double paroi munies d'une isolation thermique, porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox. Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des bruleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. Grilles en fonte émaillée: 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).</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 (11 kW & 7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple. Sur demande: Décharge pour l'eau sur cuvette bruleurs (entretien beaucoup plus aisé).</p> <p>PLUS : L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte,</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Puissance (kW)</td> <td>15480 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/2BA4</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur placard neutre</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Plaque coup de feu</td> <td>Non</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>400 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	15480 kcal/h	Référence constructeur	G9/2BA4	Nombre de foyers	2	Hauteur (mm)	850/920	Profondeur (mm)	900	Largeur (mm)	900	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	17	Configuration	sur placard neutre	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Plaque coup de feu	Non	Longueur	400	Dimensions extérieures	400 x 900 x 850/920	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	
Puissance (kW)	15480 kcal/h																												
Référence constructeur	G9/2BA4																												
Nombre de foyers	2																												
Hauteur (mm)	850/920																												
Profondeur (mm)	900																												
Largeur (mm)	900																												
Type de branchement	Gaz																												
Puissance totale (kW)	17																												
Configuration	sur placard neutre																												
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																												
Plaque coup de feu	Non																												
Longueur	400																												
Dimensions extérieures	400 x 900 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>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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 400x900xh850/920 Poids en Kg : 48 Puissance Gaz en Kcal/h : 15480</p>	