

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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

## Fourneau 4 feux gaz, armoire ouverte



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920

Kcal/h (gas) : 30960

Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m<sup>3</sup>): 1

Kcal\_power: 30960

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 brûleurs (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.</li> <li>• Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).                             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>◦ Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.</li> <li>◦ Étanchéité à l'eau "IPX5".</li> <li>◦ Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>◦ Enceinte et porte du four à double paroi munies d'une isolation thermique, porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.</li> <li>◦ Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs 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).</li> </ul> </li> </ul> <p>ADVANTAGE :</p> <p>Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency &amp; Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (11 kW &amp; 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 brûleurs (entretien beaucoup plus aisé).</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Référence constructeur</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">G9/4BA8-N</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Nombre de foyers</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">4</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Taille des grilles (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">GN 2/1</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Températures</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">NC</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Type de branchement</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Gaz</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Puissance totale (kW)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">36</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Configuration</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">sur placard neutre</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">900 mm</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black;">800 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="border-bottom: 1px solid black;"><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></td> </tr> </table>	Référence constructeur	G9/4BA8-N	Nombre de foyers	4	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1	Températures	NC	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	36	Configuration	sur placard neutre	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920	<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	
Référence constructeur	G9/4BA8-N																				
Nombre de foyers	4																				
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1																				
Températures	NC																				
Type de branchement	Gaz																				
Puissance totale (kW)	36																				
Configuration	sur placard neutre																				
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																				
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920																				
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>																					

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>PLUS :</p> <p>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 EVO 900+700. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 30960 Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m<sup>3</sup>): 1 Kcal_power: 30960 Branchement: GAZ</p>	