

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau 4 feux gaz, four électrique gn 2/1

Caractéristiques techniques

Dimensions en L x P x H en mm : 800x900xh850/920

Poids en Kg : 106

Puissance électrique en Kw/h : 6

Puissance Gaz en Kcal/h : 30960

Type de branchement : Triphasé 400-230/3N 50-60Hz

Description	Caractéristiques						
<p>Fourneau 4 feux gaz, four électrique gn 2/1 4 brûleurs (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility. Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 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 (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. 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). Four électrique, chauffage par 6 résistances en inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous la sole. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendantes équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille. AVANTAGE : 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) Sole</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/4BFE8-LIQ</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>800 x 900 x 850/920</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie 1 an sur les pièces incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G9/4BFE8-LIQ	Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
Référence constructeur	G9/4BFE8-LIQ						
Dimensions extérieures (en mm)	800 x 900 x 850/920						
Garantie 1 an sur les pièces incluse							

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>du four en fonte.</p> <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 700 900+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 "HEAH to HEAD"</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en L x P x H en mm : 800x900xh850/920 Poids en Kg : 106 Puissance électrique en Kw/h : 6 Puissance Gaz en Kcal/h : 30960 Type de branchement : Triphasé 400-230/3N 50-60Hz</p>	