

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneau 6 feux gaz, armoire ouverte



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 1200 x 900 x 850/920

Kcal/h (gas) : 46440

Longueur (mm): 1200

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1,04

Kcal_power: 46440

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> 6 brûleurs (3x 7 kW, 3x 11 kW,) High Efficiency-Flexibility. Armoire (GN 2/1+GN 1/1) ouverte (1160x740xh360 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 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). <p>PLUS :</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	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/6BA12-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td>GN 2/1 + GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>NC</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>54</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>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1200 x 900 x 850/920</td> </tr> </table>	Référence constructeur	G9/6BA12-N	Nombre de foyers	6	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1 + GN 1/1	Températures	NC	Type de branchement	Gaz	Puissance totale (kW)	54	Configuration	sur placard neutre	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Dimensions extérieures (en mm)	1200 x 900 x 850/920
	Référence constructeur	G9/6BA12-N																	
	Nombre de foyers	6																	
	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1 + GN 1/1																	
	Températures	NC																	
	Type de branchement	Gaz																	
	Puissance totale (kW)	54																	
	Configuration	sur placard neutre																	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																	
	Dimensions extérieures (en mm)	1200 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>alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAH to HEAD"</p> <p>ADVANTAGE :</p> <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 (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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1200 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 46440 Longueur (mm): 1200 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,04 Kcal_power: 46440 Branchement: GAZ</p>	