

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Fourneau 6 feux sur four gaz GN 2/1 et armoire neutre fermée


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) : 52460

Longueur (mm): 1200

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1,4

Kcal_power: 52460

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • 6 brûleurs (3x 7 kW, 3x 11 Kw,) High Efficiency-Flexibility. • Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm). • Armoire (GN 1/1) neutre (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 (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 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). • Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille. 	Puissance (kW) 52460 kcal/h	
	Référence constructeur	G9/6BFA12-N
	Nombre de foyers	6
	Hauteur (mm)	850/920
	Alimentation	Gaz
	Installation	feux gaz sur four gaz
	Profondeur (mm)	900
	Largeur (mm)	900
	Taille des grilles	GN 2/1
	Températures	160° c - 310° c
	Type de branchement	Gaz
	Puissance totale (kW)	61
	Configuration	sur four
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
Plaque coup de feu	Non	
Longueur	1200	
Dimensions	1200 x 900 x 850/920	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>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 du four en fonte.</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, 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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1200 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 52460 Longueur (mm): 1200 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,4 Kcal_power: 52460 Branchement: GAZ</p>	<p>extérieures</p> <hr/> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>