Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Fourneau 6 feux sur MAXI four gaz

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) : 55040
Longueur (mm): 1200
Largeur (mm): 900
Hauteur(mm): 850/920
Volume: (m³): 1,4
Kcal_power: 55040
Branchement: GAZ

Description

- 6 brûleurs (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
  - Maxi four (10 kW) (1000x700xh300 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).
  - Maxi 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.

ADVANTAGE :
Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos bruleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très

Caractéristiques

Référence constructeur	G9/6BFM12-N
Nombre de foyers	6
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
Températures	160° c - 310° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	64
Configuration	sur four
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
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). 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" .... **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H): 1200 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 55040 Longueur (mm): 1200 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,4 Kcal_power: 55040 Branchement: GAZ	