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

Fourneau taque coup de feu, 2 feux, four GN 2/1, 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) : 31820
Longueur (mm): 1200
Largeur (mm): 900
Hauteur(mm): 850/920
Volume: (m³): 1,4
Kcal_power: 31820
Branchement: GAZ

Description

- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm), 2 brûleurs (1x 7, 1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility).

- Four (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 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 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).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) à haute conductibilité thermique, anneau central amovible, chauffage gaz par brûleur en fonte positionné au centre de la chambre de combustion, isolation en céramique. Régulation par une vanne gaz (+/- 500°C), allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple.
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme

Caractéristiques

Référence constructeur	G9/T2BFA12-N
Nombre de foyers	2
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
Températures	160° c - 310° c
Type de branchement	Gaz
Puissance totale (kW)	37
Configuration	sur four
Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
Plaque coup de feu	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	1200 x 900 x 850/920

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
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. 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 "HEAD to HEAD" .... ADVANTAGE : 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. **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H): 1200 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 31820 Longueur (mm): 1200 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1,4 Kcal_power: 31820 Branchement: GAZ	