

**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: (m<sup>3</sup>): 1,4

Kcal\_power: 31820

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm), 2 brûleurs (1x 7, 1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility).</li> <li>• Four (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).</li> <li>• Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).</li> <li>• Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.</li> <li>• Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.</li> <li>• Cheminée arrière en acier inox AISI 304.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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).</li> <li>• 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</li> </ul>	Puissance (kW) 31820 kcal/h	
	Référence constructeur	G9/T2BFA12-N
	Nombre de foyers	2
	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)	37
	Configuration	sur four
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm
	Plaque coup de feu	Oui
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>sécurité par thermocouple.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul> <p>ADVANTAGE :</p> <p>Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency &amp; Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (11 kW &amp; 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 brûleurs (entretien beaucoup plus aisé) - Sole 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 "HEAD to HEAD" ....</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>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: (m<sup>3</sup>): 1,4 Kcal_power: 31820 Branchement: GAZ</p>	<p>extérieures</p> <hr/> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>