

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

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

Fourneau taque coup de feu sur four gaz



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920

Kcal/h (gas) : 16340

Longueur (mm): 800

Largeur (mm): 900

Hauteur(mm): 850/920

 Volume: (m³): 1

Kcal_power: 16340

Branchement: GAZ

Description	Caractéristiques																																		
<ul style="list-style-type: none"> • Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm) • Four (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm). • Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. • Top embouti (20/10 mm). • 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. • 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, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. • 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. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Puissance (kW)</td> <td>16340 kcal/h</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>G9/TF8-N</td> </tr> <tr> <td>Nombre de foyers</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Hauteur (mm)</td> <td>850/920</td> </tr> <tr> <td>Alimentation</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Installation</td> <td>feux gaz sur four gaz</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Largeur (mm)</td> <td>900</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles</td> <td>GN 2/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>160° c - 310° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Gaz</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>sur four</td> </tr> <tr> <td>Intégrable dans une ligne de cuisson</td> <td>900 mm</td> </tr> <tr> <td>Plaque coup de feu</td> <td>Oui</td> </tr> <tr> <td>Longueur</td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Dimensions</td> <td>800 x 900 x 850/920</td> </tr> </table>	Puissance (kW)	16340 kcal/h	Référence constructeur	G9/TF8-N	Nombre de foyers	1	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)	19	Configuration	sur four	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm	Plaque coup de feu	Oui	Longueur	800	Dimensions	800 x 900 x 850/920
	Puissance (kW)	16340 kcal/h																																	
	Référence constructeur	G9/TF8-N																																	
	Nombre de foyers	1																																	
	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)	19																																	
	Configuration	sur four																																	
	Intégrable dans une ligne de cuisson	900 mm																																	
Plaque coup de feu	Oui																																		
Longueur	800																																		
Dimensions	800 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>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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 800 x 900 x 850/920 Kcal/h (gas) : 16340 Longueur (mm): 800 Largeur (mm): 900 Hauteur(mm): 850/920 Volume: (m³): 1 Kcal_power: 16340 Branchement: GAZ</p>	<p>extérieures</p> <hr/> <p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>