



Restaupro.com

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

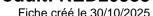
Fourneau coup de feu à gaz avec four à gaz statique GN 2/1 - 5x brûleur - STPT 70/120 21 G





Description	Caractéristiques
Identification Code SAP: 00020538	Poids (en kg) 175
• Dimensions	Nombre de foyers 5
- Largeur nette (mm): 1200	Type de branchementGaz
- Profondeur nette (mm): 700 - Hauteur nette (mm): 900	Puissance totale (kW) 42400.0
- Épaisseur de la plaque supérieure (mm): 1.20	Configuration sur four
 Largeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 657 Profondeur de la partie intérieur de l'appareil (mm): 558 Hauteur de la pièce interne (mm): 308 	Intégrable dans une 700 mm ligne de cuisson
• Poids Poids not (kg): 175 00	Plaque coup de feu Non
 Poids net (kg): 175.00 Poids brut (kg): 175.00 Puissance & Alimentation Puissance gaz (kW): 42.400 Nombre de niveaux de contrôle de puissance: 6 Températures Température maximale de la chambre intérieur (° C): 300 Température minimale de la chambre intérieur (° C): 50 Matériaux Matériau de la plaque supérieure: AISI 304 Matériau du four: Acier inoxydable Fonctionnalités Type d'appareil: Appareil à gaz Type de construction de l'appareil: Avec soubassement Type de connection gaz: Gaz naturel, propane butane Thermocouple de sécurité: Oui Nombre de feux/foyers: 5 	Dimensions 1200 x 700 x 900 extérieures (en mm)
	Garantie 1 an sur les pièces incluse







Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
 Type de zones de cuisson au gaz: Coup de feu+ Brûleurs classiques Type de brûleur: Laiton, détachable Type de four: À gaz, statique Divers Allumage: Piezo Indice de protection d'enveloppe: IPX4 Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four Taille du four: GN 2/1 Raccordement à un robinet à boule: 1/2 	