



Page catalogue : 29-Ed8Bis

Fourneau 6 feux vifs, sur four gaz et armoire neutre

G65/6BFA11-N

Descriptions

mm (L x P x H)	1100 x 650 x 850/950
kcal/h (gaz)	26500
Poids Brut (kg)	124 kg
Volume (m ³)	0.92 m ³

Détails du produit

- 6 brûleurs, à feu vif (3x3,6 kW et 3x5 kW).
- Four à gaz, 5 kW (dim. : 530x540xh250 mm), T° 150°C à 300°C.
- Armoire neutre GN 1/1, (dim. : 340x540xh390 mm).

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- L'enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Brûleurs en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement). Cuvette de récolte de liquide en acier émaillé, régulation par une vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 340x570 mm.
- Four à gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, Régulation de la température du four de 120°C à 320°C, par vanne gaz thermostatique, en dotation : 1 grille.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

Les +

PLUS :

La gamme Snack pour de grandes prestations. Esthétique, élégante, robuste, performante, fiable, ergonomique, complète sont les adjectifs qui caractérisent la gamme ALPHA 650 EVO. Sa conception bénéficie de toute l'expérience Diamond®, ce qui permet une réalisation poussée dans le moindre détail. Résultat : le meilleur rapport performance/qualité/prix du marché.