

PROMO**? BEST CHOICE**

Fourneau 6 feux sur four gaz GN 2/1 et armoire neutre fermée

G9/6BFA12-N

Descriptions

mm (L x P x H)	1200 x 900 x 850/920
kcal/h (gaz)	52460
Poids Brut (kg)	143 kg
Volume (m ³)	1.4 m ³

Page catalogue : **106-Ed8Bis**Page promo : **23-Pr24-25**

Détails du produit

- 6 brûleurs (3x7 kW, 3x11 Kw,) high efficiency & flexibility.
- Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 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 de liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Étanchéité à l'eau "IPX5".
- 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 latéraux 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 brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne de 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).
- Four à gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C, par une vanne de gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, en dotation : 1 grille.

Les +

ADVANTAGE :

Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (high efficiency & flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs 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 d'eau pour cuvette sur brûleurs (entretien beaucoup plus aisé).

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 supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm, 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".