



Cuisinière gaz 2 feux vifs - Top-

G7/2B4T

Cuisinières

Descriptions

mm (L x P x H)	400 x 700(730) x 250/320
Poids Brut (kg)	30 kg
kcal/h (gaz)	12040
Volume (m ³)	0.2 m ³

Page catalogue : 69

Détails du produit

- 2 brûleurs 2x 7 kW High Efficiency-Flexibility.
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.
- Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 330x300 mm. (lavables en lave-vaisselle).

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 (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

PLUS:

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de

15/10 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" .