



Page catalogue : 73

Fourneau gaz 4 feux vifs, taque coup de feu centrale, 2 fours gaz GN 2/1

G7/T4B2F15

Fourneaux taque coup de feu

Descriptions

mm (L x P x H)	1500 x 700(730) x 850/920
Poids Brut (kg)	320 kg
kcal/h (gaz)	42140
Volume (m ³)	1.4 m ³

Détails du produit

- 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (9 kW).
- 2 fours gaz (6 kW), dimensions 560x660xh310 mm.
- Réalisation en acier inox 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux.
- Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée, 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).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur positionné au centre de la chambre de combustion. Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre. Régulation par une vanne gaz, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple.
- Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-

électrique 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 (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" .