Fourneau plaque coup de feu à gaz, 2 brûleurs, 1 four à gaz, 1 armoire fermée



Codes produits :

Référence : MS6511TPFG

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 850
Largeur (mm): 1100
Profondeur (mm): 650
Puissance kW Gaz: 22,6
Taille & Capacité: Four 570x540x280 mm
Puissance kW Gaz Four: 5
Alimentation: Gaz
Poids kg: 125
Implantation: Sur four
Alimentation 2: Gaz de ville
Four: Oui
Plaque Coupe feu: Oui
Nombre de bruleurs/radiants kebab: 2
Nombre de bruleurs ou de plaques: 2
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Cet équipement, indispensable en cuisine professionnelle, facilite la cuisson et augmente le rendement.

Points forts :

- **Les brûleurs exclusifs haut rendement garantissent flexibilité et haute performance pour ne chauffer que la poêle ou la casserole**
- **Boutons spécialement conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande**
- **Construit en acier inoxydable AISI 304**
- **Four statique avec chambre entièrement en acier inox**
- **La plaque coup de feu possède un brûleur et un anneau central amovible afin que la répartition de la chaleur soit homogène.**

Fourneau à gaz professionnel

Fourneau à gaz avec brûleurs en fonte et laiton simple couronne et/ou double couronne. Le fourneau à gaz professionnel est équipé d'un robinet de sécurité avec thermocouple pour un réglage uniforme de la puissance du brûleur. La flamme pilote et le thermocouple sont montés sous le brûleur principal pour une protection optimale des vibrations accidentelles et des liquides. Four à gaz d'une capacité importante. Équipement avec paroi isolée thermiquement et bacs émaillés amovibles.

Le fourneau, efficace et sécurisé, permet de cuire, chauffer et rôtir tous types d'aliments et de plats. Aisé d'utilisation et capable de préparer plusieurs plats simultanément, il permet de gagner un temps non-négligeable lors de vos services en cuisine.

Fourneau à gaz pour restaurateurs

Fourneau à gaz professionnel avec porte intérieure en acier inoxydable avec joint labyrinthe. Four à gaz avec allumage par dispositif piézoélectrique. Ce fourneau professionnel dispose de brûleurs avec réglage progressif de la puissance pour réguler automatiquement le débit de gaz. Équipement de cuisson idéal pour les professionnels de la restauration.

L’appareil de cuisson est équipé d’un système d’arrêt automatique visant à protéger des risques d’extinctions accidentelles ou de pannes.

Plaque coup de feu à gaz pour restaurateurs

Ce fourneau professionnel dispose de brûleurs et est un Équipement de cuisson idéal pour les professionnels de la restauration avec réglage de la température de 50 °C à 300 °C.

La plaque coup de feu est une surface de cuisson en fonte avec hublot central.

Boutons spéciaux pour empêcher la pénétration d'eau dans le tableau de commande. Pieds réglables en acier inoxydable. Porte pressée avec poignée ergonomique. Indice de protection IPX4.

Cuisinière professionnelle

- **Coup de feux**
- **Brûleurs rapides en fonte et laiton de puissance élevée, en dessous cuvettes en acier émaillé, amovibles pour le nettoyage**
- **Robinets gaz en sécurité avec thermocouple**
- **Allumage piézoélectrique des brûleurs**
- **Grilles du plan de cuisson en fonte émaillée antiacide**
- **Four a gaz**
- **Dimensions internes cm 53x54x28 h**
- **Trois positions de la grille du four, amovible pour le nettoyage**
- **Porte du four à double-paroi isolée douée de charniéres avec ressorts équilibrants**
- **Brûleur du four étudié pour une stabilité des flammes maximum**
- **Thermostat équipé de thermocouple, régulation des températures de 150 à 300 °C**
- **Allumage piézoélectrique du brûleur**
- **Dimensions de la grille du four cm 53x53**
- **Armoire neutre pour mod 65/110 TPFG**
- **Dim internes cm 34x54x39 h**
- **Echelle portegrille en acier chromé**
- **Grille GN 1/1 cm 32,5x53**
- **Porte à battant à double paroi**
- **Coup de feux**
- **Dimensions de la plaque cm 66x54**
- **Plaque à haut rendement avec anneau central amovible**
- **Brûleur en fonte de puissance élevée pourvu de veilleuse et thermocouple**
- **Allumage piézoélectrique**