

Plaque coup de feu gaz sur four gaz statique GN 2/1 et armoire fermée + 4 brûleurs



Codes produits :

Référence : V70120TPPCFG2

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur mm: 1200
Profondeur mm: 730
Puissance KW Gaz: 32,4
Taille & Capacité: GN 2/1
Puissance KW Gaz Four: 8
Alimentation: Gaz
Poids kg: 172,50
Implantation: Sur four
Alimentation 2: Gaz de ville
Bruleur gaz: Oui
Four: Oui
Plaque Coupe feu: Oui
Type de four: Gaz
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Nombre de bruleurs ou de plaques: 4
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui

Plaque coup de feu avec plan de travail en acier inoxydable AISI 304. Plaque coup de feu à gaz avec bacs émaillés amovibles. Surface de cuisson en fonte avec hublot central.

Points forts :

- **Dimensions : 1200 x 730 x 870 mm**
- **Puissance totale : 32,4 kW**
- **Puissance du four : 8 kW**

Fourneau professionnel Plaque coup de feu à gaz professionnelle

Fourneau professionnel avec 1 plaque Coup de Feu de 6 kW (températures allant jusqu'à 500 °C) et 4 brûleurs à gaz sur four à gaz statique de 8 kW. Appareil de cuisson équipé d'un thermostat de sécurité et système d'allumage piézoélectrique automatique.

Les panneaux latéraux, le fond et le dos du fourneau sont en acier inoxydable. Conduit

arrière en fonte émaillée. Appareil de cuisson équipé d'un témoin lumineux sur le panneau de commande pour indiquer la mise en route de la chauffe et le fonctionnement des plaques.

Four professionnel d'une capacité GN 2/1.

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.

Plaque coup de feu à gaz pour restaurateurs

Ce fourneau professionnel dispose de 2 brûleurs de 5,5 kW et 2 brûleurs de 3,5 kW. Équipement de cuisson idéal pour les professionnels de la restauration avec réglage de la température de 50 °C à 300 °C.

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.