Fourneau professionnel gaz sur four gaz statique GN 2/1 et armoire fermée, 6 brûleurs



Codes produits :

Référence : VS70120CFG

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 1200
Profondeur (mm): 730
Puissance kW Gaz: 33,8
Taille & Capacité: GN 2/1
Puissance kW Gaz Four: 8
Alimentation: Gaz
Poids kg: 156
Implantation: Sur four
Alimentation 2: Gaz de ville
Four: Oui
Plaque Coupe feu: Non
Type de four: Gaz
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Nombre de bruleurs ou de plaques: 6
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette
Type de connection Gaz (inch): 1/2"

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, épaisseur 20/10**
- **Four statique avec chambre entièrement en acier inox**
- **Porte de four emboutie avec joint labyrinthe ultra-isolant**

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.

Cuisinière professionnelle

- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, avec bacs émaillés amovibles**
- **Brûleurs en fonte et laiton de 3,7 kW (seul couronne) à 5,5 kW (double couronne)**
- **Robinet de sécurité avec thermocouple pour un réglage uniforme de la puissance du brûleur**
- **Le brûleur pilote et le thermocouple sont montés sous le brûleur principal pour les protéger des vibrations accidentelles et des liquides**
- **Four à gaz d'une capacité GN 2/1**
- **Porte intérieure du four en acier inoxydable avec joint labyrinthe**
- **Four à gaz d'allumage par le dispositif piézoélectrique**