

Fourneau professionnel gaz sur four gaz statique GN 2/1, 4 brûleurs



Codes produits :

Référence : VS7080CFG

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur mm: 800
Profondeur mm: 730
Puissance KW Gaz: 26,4
Taille & Capacité: GN 2/1
Puissance KW Gaz Four: 8
Alimentation: Gaz
Poids kg: 115
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: 4
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui

Fourneau à gaz professionnel avec plan de travail en acier inoxydable AISI 304. Bacs émaillés amovibles. Températures réglables de 95 °C à 280 °C.

Points forts :

- Capacité GN 2/1
- 4 brûleurs 3,7 kW (simple couronne) et 5,5 kW (double couronne)
- Dimensions : 800 x 730 x 870 mm

Cuisinière professionnelle Fourneau à gaz professionnel

Fourneau à gaz avec brûleurs en fonte et laiton de 3,7 kW (simple couronne) et 5,5 kW (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 GN 2/1. 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 4 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.