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



Codes produits :

Référence : VS7080CFGE

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 730
Voltage V: 380 - 415
Puissance kW Gaz: 18,4
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Puissance kW Electrique: 6
Taille & Capacité: GN 2/1
Puissance kW électrique Four: 6
Alimentation: Gaz + Electrique
Poids kg: 111
Implantation: Sur four
Alimentation 2: Triphasé 400V
Alimentation 2: Gaz de ville
Alimentation 2: Gaz de ville + Electrique 400V
Four: Oui
Plaque Coupe feu: Non
Type de four: Electrique
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
Texte CGV Equipement électrique triphasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette
Type de chaleur: Statique
Type de connection Gaz (inch): 1/2"

Fourneau professionnel gaz sur four électrique statique GN 2/1, 4 brûleurs. Il s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégré à une ligne de cuisson profondeur 700 mm, pour cuire, chauffer, rôtir et mijoter tous types de plats au feu vif. Il est équipé de 4 brûleurs gaz (18,4 kW) sur un four électrique statique GN 2/1 (6 kW).

Points forts :

- **Dimensions 800 x 730 x 870 mm, poids 111 kg**
- **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 professionnel gaz sur four électrique statique GN 2/1, 4 brûleurs. Il s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégré à une ligne de cuisson profondeur 700 mm, pour cuire, chauffer, rôtir et mijoter tous types de plats au feu vif. Il est équipé de 4 brûleurs gaz (18,4 kW) sur un four électrique statique GN 2/1 (6 kW).

Fourneau gaz 4 brûleurs

4 brûleurs gaz à feux vifs, pour une puissance totale de 18,4 kW. Boutons de commande spécialement conçus pour éviter la pénétration d'eau dans le panneau de commande.

Four électrique statique GN 2/1

Four électrique statique GN 2/1, 6 kW, à chambre entièrement en acier inox. Porte de four emboutie avec joint labyrinthe ultra-isolant.

Construction et alimentation

Réalisation en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10. Fonctionne avec une alimentation Triphasé 400V (380-415V) pour le four électrique.

Dimensions et poids

Dimensions 800 x 730 x 870 mm, pour un poids de 111 kg.

- **4 brûleurs gaz, puissance totale 18,4 kW**
- **Four électrique statique GN 2/1, 6 kW, chambre entièrement en acier inox**
- **Porte de four emboutie avec joint labyrinthe ultra-isolant**
- **Dimensions 800 x 730 x 870 mm, poids 111 kg**
- **Construction en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10**

Questions fréquentesCombien de brûleurs comporte ce fourneau ?

4 brûleurs gaz, pour une puissance totale de 18,4 kW.

Ce fourneau est-il équipé d'un four ?

Oui, un four électrique statique GN 2/1 de 6 kW, à chambre entièrement en acier inox.

Quelles sont ses dimensions ?

800 x 730 x 870 mm, pour un poids de 111 kg.

Quelle alimentation est nécessaire ?

Une alimentation Triphasé 400V (380-415V) pour le four électrique.

En quel matériau est-il construit ?

En acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10.