Plaque coup de feu gaz sur four gaz statique GN 2/1, profondeur 700 mm



Codes produits :

Référence : VS7080TPFG

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 730
Puissance kW Gaz: 17
Taille & Capacité: GN 2/1
Puissance kW Gaz Four: 8
Alimentation: Gaz
Poids kg: 122
Implantation: Sur four
Alimentation 2: Gaz de ville
Bruleur gaz: Non
Four: Oui
Plaque Coupe feu: Oui
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 700mm
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Alimentation GAZ: Oui
Origine: IT
Entrée d'eau: 1/2"
Type de transport: Palette
Type de connection Gaz (inch): 1/2"

Plaque coup de feu gaz sur four gaz statique GN 2/1, profondeur 700 mm. Elle s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégrée à une ligne de cuisson profondeur 700 mm, pour cuire, chauffer et mijoter tous types de plats au feu vif.

Points forts :

- **Brûleur à double anneau, hublot central**
- **Puissance plaque gaz : 9 kW (plus four : 8 kW)**
- **Four gaz statique GN 2/1, 8 kW**
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10**

Plaque coup de feu gaz sur four gaz statique GN 2/1, profondeur 700 mm. Elle s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégrée à une ligne de cuisson profondeur 700 mm, pour cuire, chauffer et mijoter tous types de plats au feu vif.

Plaque coup de feu gaz, sur four

Cette plaque coup de feu, surface de cuisson en fonte avec hublot central et brûleur à double anneau, développe une puissance de 9 kW pour des températures jusqu'à 500°C. Alimentation en gaz contrôlée par soupape de sécurité thermostatique, allumage piézoélectrique automatique.

Four gaz statique GN 2/1

Four gaz statique GN 2/1, puissance 8 kW, porte intérieure en acier inoxydable avec joint labyrinthe, allumage par dispositif piézoélectrique. Réglage de la température de 50°C à 300°C. Puissance totale de l'appareil (plaque + four) : 17 kW.

Construction et dimensions

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10. Pieds réglables en acier inoxydable. Dimensions 800 x 700 x 870 mm, pour un poids de 122 kg.

- **Brûleur à double anneau, surface de cuisson en fonte, hublot central**
- **Puissance plaque gaz : 9 kW, températures jusqu'à 500°C**
- **Allumage piézoélectrique automatique, soupape de sécurité thermostatique**
- **Four gaz statique GN 2/1, 8 kW, porte en acier inoxydable**
- **Puissance totale (plaque + four) : 17 kW**
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10**
- **Pieds réglables en acier inoxydable**
- **Dimensions : L x P x H 800 x 700 x 870 mm**
- **Poids : 122 kg**

Questions fréquentesCette plaque est-elle équipée d'un four ?

Oui, un four gaz statique GN 2/1 de 8 kW.

Quelle est la puissance totale de l'appareil ?

17 kW au total (9 kW pour la plaque, 8 kW pour le four).

Quelles sont ses dimensions ?

800 x 700 x 870 mm, pour un poids de 122 kg.