Fourneau Plaque coup de feu gaz sur four gaz statique GN 2/1 + 2 brûleurs



Codes produits :

Référence : VS7080TPPCFG

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 800
Profondeur (mm): 730
Puissance kW Gaz: 23,2
Taille & Capacité: GN 2/1
Puissance kW Gaz Four: 8
Alimentation: Gaz
Poids kg: 93
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: 2
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**
- **Construit en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10**
- **Four statique avec chambre entièrement en acier inox**
- **La plaque coup de feu possède un brûleur et un anneau central amovible afin que la répartition de la chaleur soit homogène.**

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.

Plaque coup de feu à gaz pour restaurateurs

Ce fourneau professionnel dispose de brûleurs et est un Équipement de cuisson idéal pour les professionnels de la restauration avec réglage de la température de 50 °C à 300 °C.

La plaque coup de feu est une surface de cuisson en fonte avec hublot central.

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.

Fourneau professionnel

- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, avec bacs émaillés amovibles**
- **Surface de cuisson en fonte avec hublot central**
- **Brûleur à double anneau de 6 kW pour des températures jusqu'à 500°C**
- **Alimentation en gaz contrôlée par soupape de sécurité thermostatique, allumage piézoélectrique automatique**
- **Équipé de deux brûleurs, 1 brûleur de 5,5 kW (double couronne) et 1 brûleur de 3,5 kW (seule couronne)**
- **Four avec porte intérieure en acier inoxydable**
- **Réglage de la température de 50°C à 300°C, puissance 8 kW**