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



Codes produits :

Référence : VS90120CFGE

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 870
Largeur (mm): 1200
Profondeur (mm): 900
Voltage V: 380 - 415
Puissance kW Gaz: 37
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 3F+N
Taille & Capacité: GN 2/1
Puissance kW électrique Four: 6
Alimentation: Gaz + Electrique
Poids kg: 167
Implantation: Sur four
Alimentation 2: Triphasé 400V
Four: Oui
Plaque Coupe feu: Non
Type de four: Electrique
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 900mm
Nombre de bruleurs ou de plaques: 6
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 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 électrique 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. 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 20/10, avec bacs émaillés amovibles**
- **Brûleurs en fonte et laiton de 5,5 kW à 7,5 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 électrique d'une capacité GN 2/1**
- **Porte intérieure du four en acier inoxydable avec joint labyrinthe**