Fourneau 4 feux vifs gaz, four élect. Convection GN 1/1

Référence G7/4BFEV7-N

- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1, dimensions : 560x370xh320 mm.

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes de récolte de liquide intégrées, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux.
- Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne de gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.
- Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions : 330x300 mm. (lavables en lave-vaisselle).
- Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de la température du four de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation : 1 grille.

ADVANTAGE :

Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (high efficiency & flexibility) s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

PLUS :

Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "high technology"... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 4,15
Ligne de produit: OPTIMA 700 EVO
Sous-famille: GAZ - ELECTRIQUE
product_category_name: Diamond
product_range_name: Cuisson
product_subrange_name: Gamme modulaire OPTIMA 700
product_family_name: Fourneaux / Four convection
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84178070
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 700 x 700 x 850/920
kW: 2.6
KCal: 24080
Volume en m³: 0.8
Poids (en kg): 83
N° de page catalogue: 56-Ed8Bis
Nombre d’accessoires: 25