

## Fourneau 4 feux vifs, plaque à mijoter, four gaz GN 2/1, armoire GN 1/1

Référence G7/TM4BFA11-N



- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Plaque à mijoter (5,5 kW), dimensions : 320x585 mm.
- Four à gaz (6 kW), dimensions : 560x660xh310 mm.
- Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 340x650xh350 mm.
- Réalisation en acier inox 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 traitée, 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).
- Taque à mijoter en fonte, chauffage à gaz par un brûleur à flamme stabilisée. Régulation par une vanne thermostatique de gaz, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple.
- Four à gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne de gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, 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 :**

Ligne de produit: OPTIMA 700 EVO

Sous-famille: GAZ

product\_category\_name: Diamond

product\_range\_name: Cuisson

product\_subrange\_name: Gamme modulaire OPTIMA 700

product\_family\_name: Fourneaux taque coup de feu

Disponibilité: 2

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84178070

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1100 x 700 x 850/920

KCal: 33970

Volume en m<sup>3</sup>: 1.1

Poids (en kg): 140

N° de page catalogue: 61-Ed8Bis

Nombre d'accessoires: 27