

Fourneau taque coup de feu, 2 feux, four GN 2/1, armoire neutre fermée

Référence G9/T2BFA12-N



- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm), 2 brûleurs (1x7, 1x11 kW) high efficiency & flexibility).
- Four (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).
- Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte de liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux, porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne de gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée. Grilles en fonte émaillée : 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) à haute conductibilité thermique, anneau central amovible, chauffage à gaz par brûleur en fonte positionné au centre de la chambre de combustion, isolation en céramique. Régulation par une vanne de gaz (+/- 500°C), allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple.
- Four à gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°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 (11 kW & 7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple. Sur demande : décharge pour l'eau sur cuvette brûleurs (entretien beaucoup plus aisé), sole du four en fonte.

PLUS :

L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 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 900 EVO

Sous-famille: GAZ

product_category_name: Diamond

product_range_name: Cuisson

product_subrange_name: Gamme modulaire OPTIMA 900

product_family_name: Fourneaux taque coup de feu

Disponibilité: 1

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84178070

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1200 x 900 x 850/920

KCal: 31820

Volume en m³: 1.4

Poids (en kg): 143

N° de page catalogue: 99-SILV

Nombre d'accessoires: 24