

Fourneau taque coup de feu, 2 feux gaz, four GN 2/1, armoire GN1/1

Référence G7/T2BFA11

**Après rupture de stock, voir nouvelle Réf :
G7/T2BFA11-N, toute nouvelle conception, plus
robuste, nouvelle esthétique, prix inchangé !**



- 2 brûleurs (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Plaque coup de feu, dimensions 670x585 mm (9 kW).
- Four gaz GN 2/1 (6 kW), dimensions 560x660xh310 mm.
- Armoire neutre GN 1/1, dimensions 340x650xh350 mm.
- Réalisation en acier inox 304, vérins réglables.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées.
- 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 latérales 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 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).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur positionné au centre de la chambre de combustion. Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre. Régulation par une vanne gaz, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple.
- Four 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 gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique 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 900 700+900. Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, 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 :

Info: Après rupture de stock, voir nouvelle Réf : G7/T2BFA11-N, toute nouvelle conception, plus robuste, nouvelle esthétique, prix inchangé !

Ligne de produit: OPTIMA 700

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

brand: DIAMOND

cusref: 84178070

REF produit de remplacement: G7/T2BFA11-N

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1100 x 700(730) x 850/920

KCal: 24940

Volume en m³: 1.1

Poids (en kg): 150

N° de page catalogue: 73-Ed8

Nombre d'accessoires: 19