

Fourneau gaz avec four Gastronomme



CG 741.

Fourneau 4 feux vifs, 1 four gaz Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

Table

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
- Grilles fonte.

Four

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.



CG 741

L 700 - P 650 - H 900

Variantes :

TABLE

SB 138 1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW

SB 104 1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW

SB 238 2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW

FOUR (en remplacement du four gaz)

SFE 530 1 four électrique statique avec voûte rayonnante + gril (3,1 kW)*

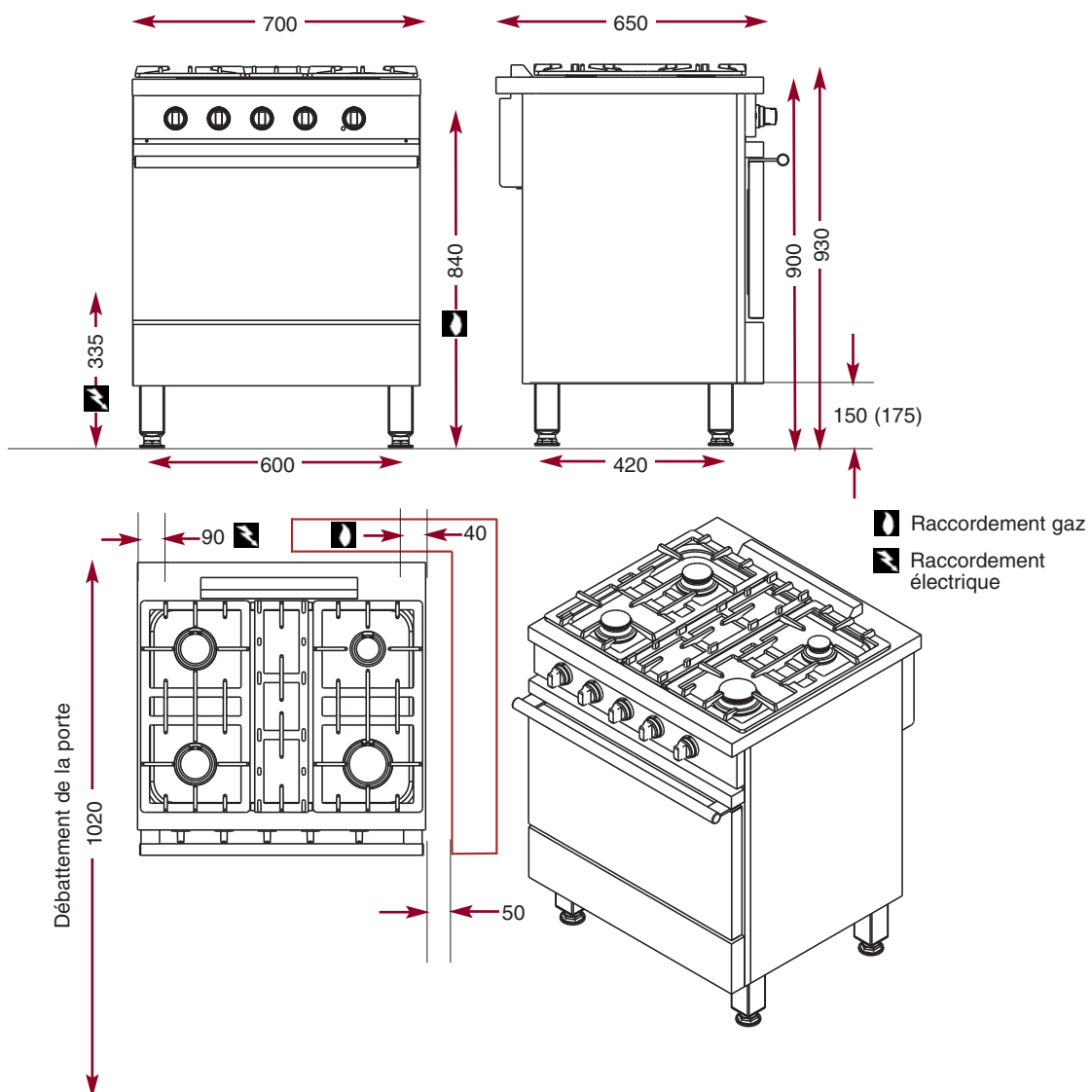
SFCT 530 1 four à convection forcée (3,4 kW)(230 V/400 V+N+T)

SGE 530 Gril électrique (sur four à convection forcée)

* Alimentation 230 V, commutable en 400 V + N + T, uniquement.

4 feux vifs, 1 four Gastronorme 1/1

CG 741



AMBASSADE
DE FOURGOGNE

La Cuisson des Chefs.

N° 11 - 2