



CG 1051 B



Fourneau 5 feux vifs, 1 four gaz 137 L.

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

Table

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs latéraux de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Grilles fonte.

Four

- Dimensions intérieures : L 900 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 3,5 kW chacun.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.

Peut cuire un agneau de 10 kg, 1 grand poisson, 1 cochon de lait.
Ce matériel est apprécié par les traiteurs dans les salles à usage multiple, pour le maintien en température de grands plats de service.

CG 1051 B

L 1000 - P 650 - H 900

- Option allumage électrique sur tous les brûleurs

SAE

Variantes

TABLE

SB 138	1 brûleur de 1,5 kW ou de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW
SB 238	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW
SB 104	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW
SCF 1050	Dessus Tradition (plaque coup de feu à tampon amovible)
SGCF 1050	Dessus avec plaque coup de feu 600 x 500 mm

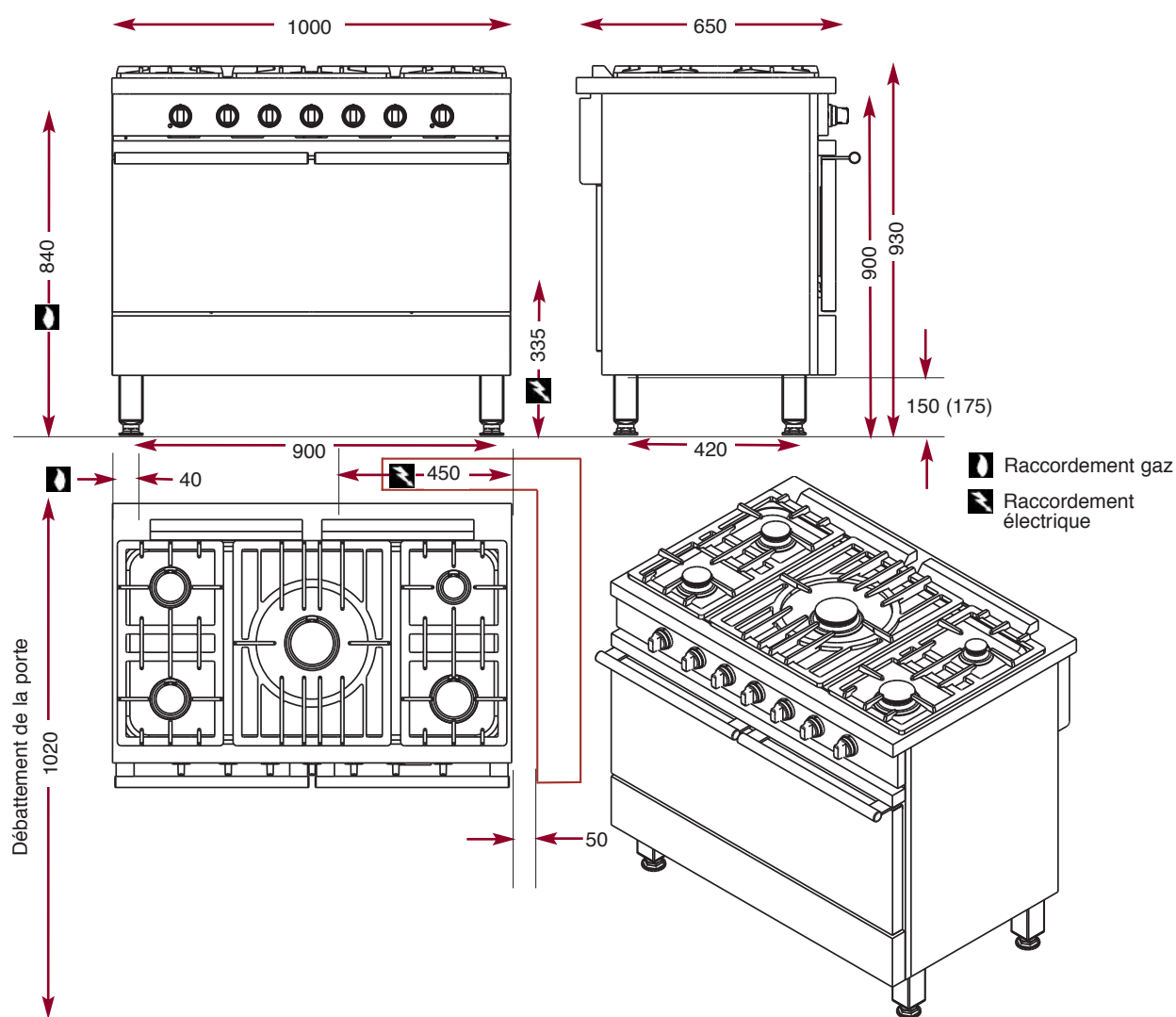
FOUR (en remplacement du four gaz)

SFBE 001	1 four électrique statique géant 4,8 kW avec voûte rayonnante + grill*
-----------------	--



5 feux vifs, 1 four gaz 137 L.

CG 1051 B



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

La Cuisson des Chefs.