



Fourneau gaz avec four Gastronomme



CG 731 CF



Fourneau 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu,
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 et 1 brûleur de 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.

CG 731 CF

L 700 - P 650 - H 900

- Option allumage électrique sur tous les brûleurs

SAE

Variantes

TABLE

SB 138	1 brûleur 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

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 (2.95 kW) (230 V/400 V+N+T)
SGE 530	Gril électrique (sur four à convection forcée)

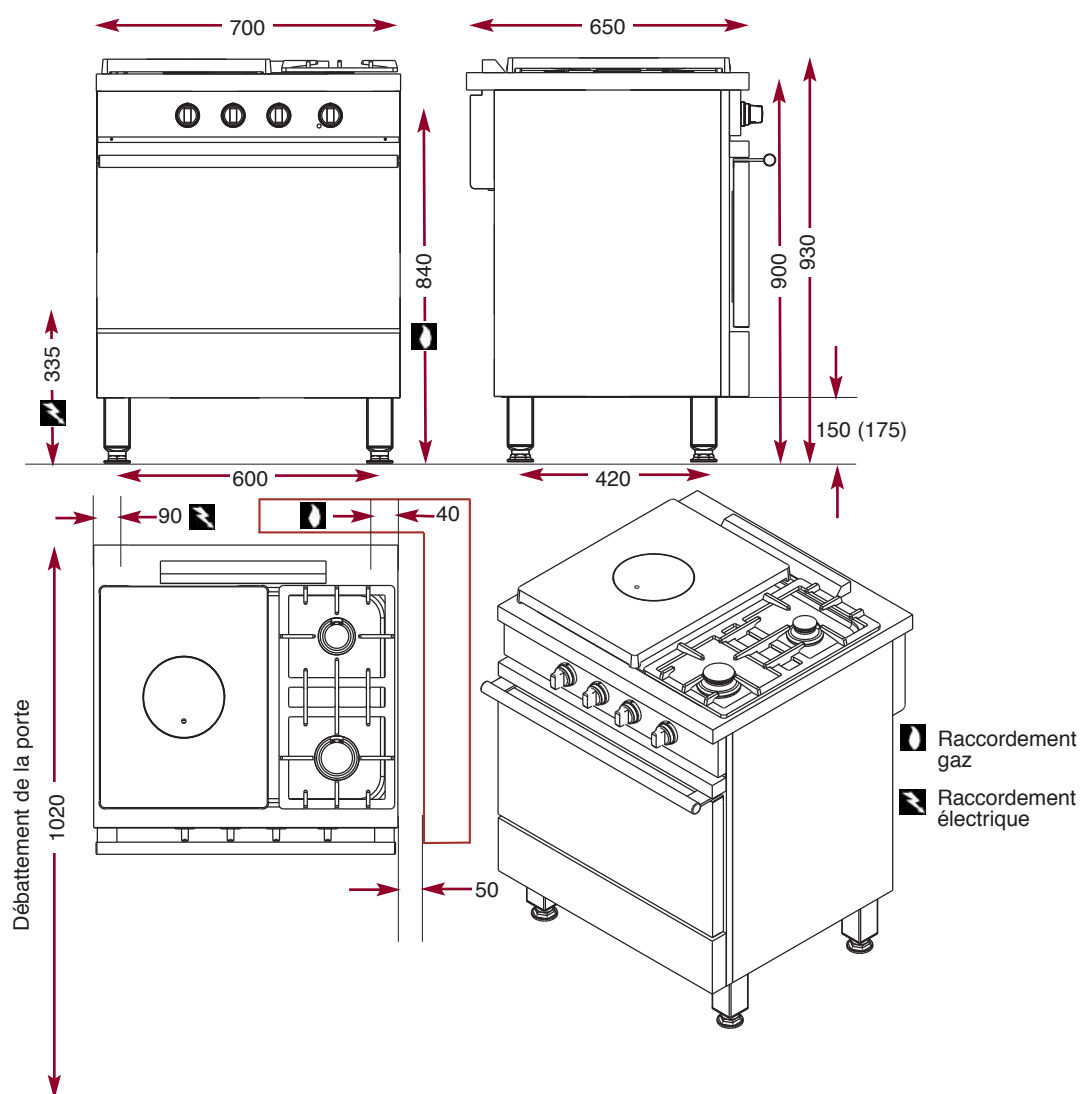
* Alimentation 230 V, commutable en 400 V + N + T, uniquement.



La Cuisson des Chefs.

2 feux vifs, 1 plaque coup de feu, 1 four

CG 731 CF



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

La Cuisson des Chefs.