

# Fourneau gaz avec four Gastronorme



## CG 741



Fourneau 4 feux vifs, 1 four gaz Gastronorme 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.

CG 741

L 700 - P 650 - H 900

- Option allumage électrique sur tous les brûleurs

SAE

### Variantes

#### TABLE

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW
<b>SB 104</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW

#### FOUR (en remplacement du four gaz)

<b>SFE 530</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + gril (3,1 kW)*
<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (2.95 kW) (230 V/400 V+N+T)
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)

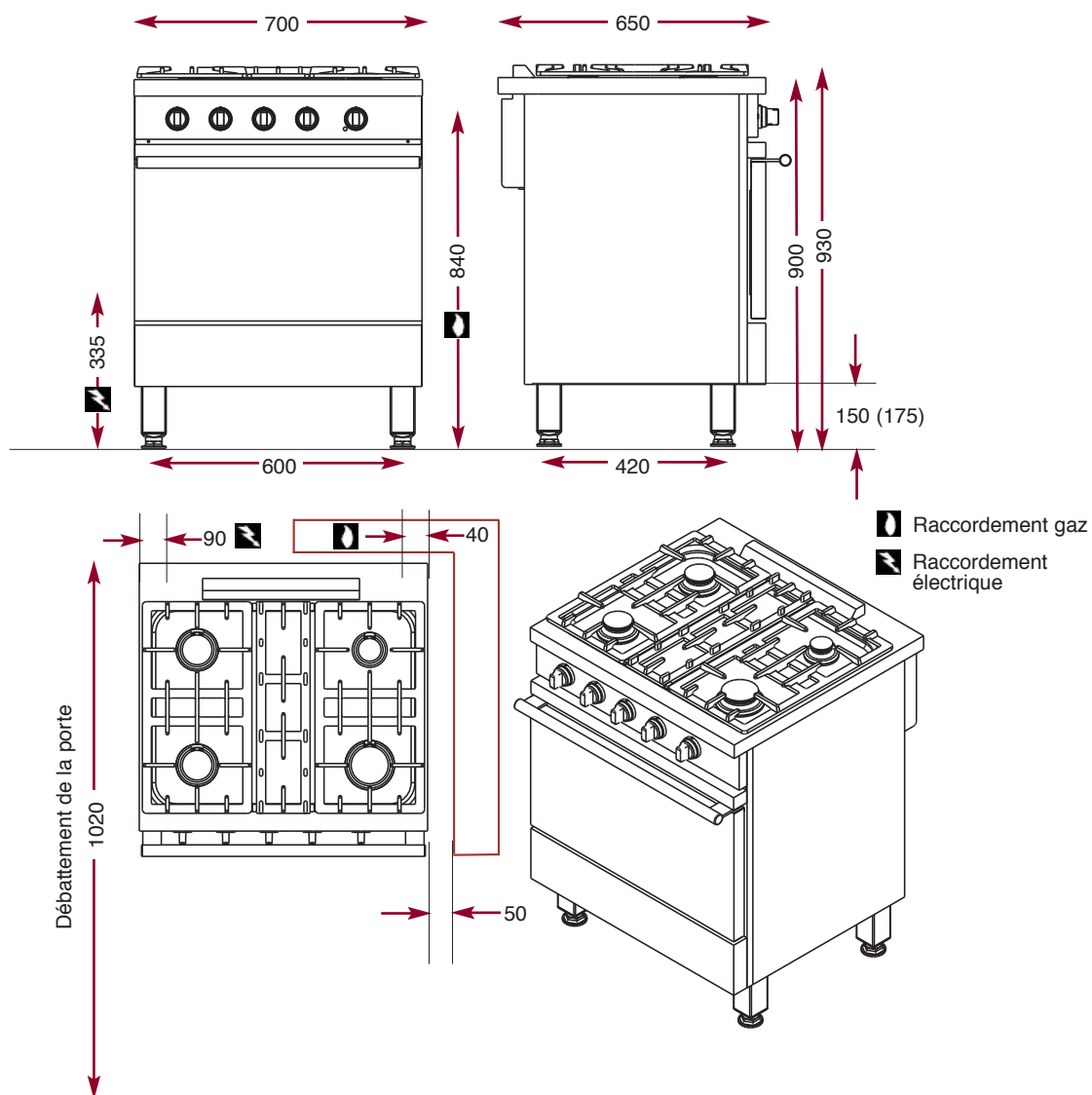
\* Alimentation 230 V, commutable en 400 V + N + T, uniquement.



La Cuisson des Chefs.

# 4 feux vifs, 1 four Gastronorme 1/1

CG 741



**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE

*La Cuisson des Chefs.*