



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

- Brûleurs : 2 x 1.5kW – 2 x 3 kW – 1 x 5 kW - 2 fours électrique statiques (2x x2.5 kW)

SBP

Variante fourneau puissance inférieure à 20 kW

- Option allumage électrique sur tous les brûleurs

SAE

Variantes

TABLE

OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur 1.5 kW, 3 kW, 4 kW
SCF 1050	Dessus Tradition (plaque coup de feu à tampon amovible)
SGCF 1050	Dessus avec plaque coup de feu 600 x 500 mm

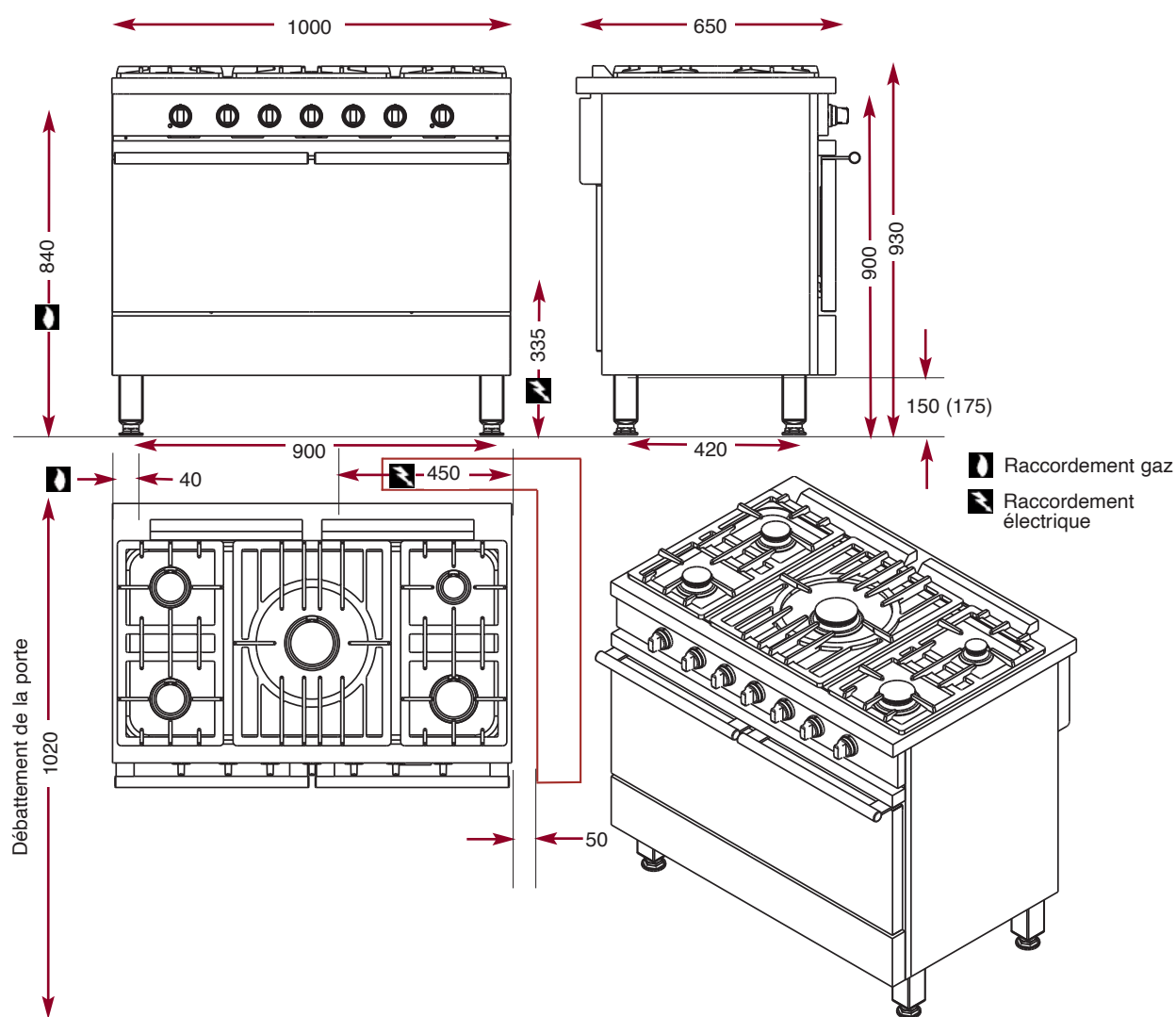
FOUR (en remplacement du four gaz)

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.