



## Fourneau gaz avec four Gastronorme



### CG 1051 GA.

Fourneau 5 feux vifs, 1 four gaz  
Gastronorme 1/1.

- 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 de 3 kW, 1 brûleur central de 5 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- Grilles fonte.

#### Four

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

#### Armoire neutre

**CG 1051 GA**

L 1000 - P 650 - H 900

#### 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

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

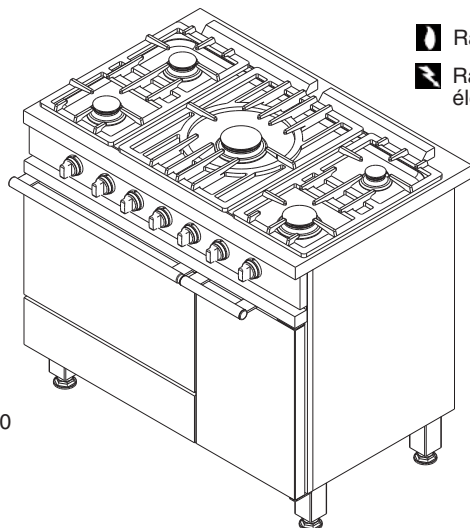
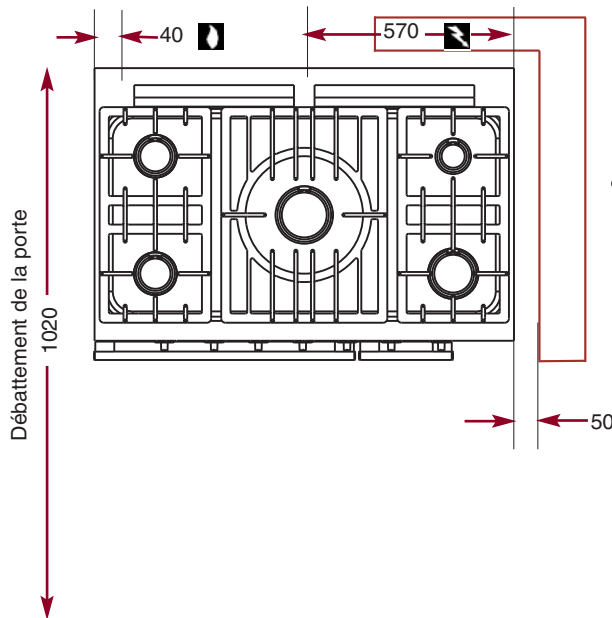
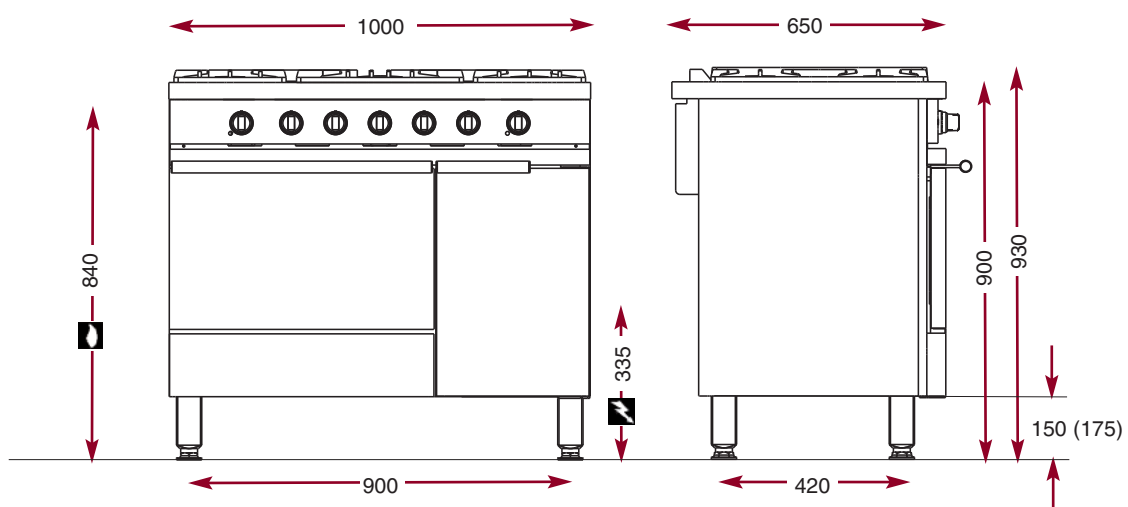
**ET 001** Placard aménagé en étuve chauffante (230 V mono)\*



**SAM AG** Position inversée de l'armoire (à gauche)

**SGE 530** Gril électrique (sur four à convection forcée)

**ECH 400** Echelles armoire pour rangement plateries gastronomes 1/1

# 5 feux vifs, 1 four gaz Gastronomique 1/1 CG 1051 GA



-  Raccordement gaz
-  Raccordement électrique



La Cuisson des Chefs.