



▶ 4 zones de cuisson

- ✓ Brûleur à gaz : Brûleur à cercle unique
- ✓ Taille des zones de cuisson : 330 x 300 mm
- ✓ Répartition des zones de cuisson : 2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW



▶ Four électrique

- ✓ GN 2/1



La série de fourneaux à gaz MFG - Des modèles d'entrée de gamme pour les professionnels avec une structure solide en acier inoxydable. Grâce à leur utilisation intuitive avec flamme pilote, ils sont parfait pour un usage quotidien dans la cuisine.

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Puissance four : 6 kW 400 V 2 NAC • Plage de température : de 100 °C à 300 °C • Répartition des zones de cuisson : 2 x 3,5 kW, 2 x 6 kW • Fonctions du four : Chaleur voûte / sole • Taille des zones de cuisson : 330 x 300 mm • Type de four : Électrique • Gastronorm : 2/1 GN • Dimensions four : L 650 x P 580 x H 260 mm • Hotte aspirante : Oui • Four multifonctions : Non • Compris : 1 grille • Type d'allumage : Allumage manuel • Type : Appareil fixe • Pieds réglables en hauteur : Oui • Nombre de zones de cuisson : 4 • Type de zones de cuisson : Gaz • Propriétés : Grilles en fonte
Brûleur à gaz avec sécurité d'allumage
Poignées en acier inoxydable • Matériau : Acier inoxydable • Remarque importante : - • Mode de fonctionnement : Électrique / gaz • Flamme pilote : Oui • Fréquence : 50-60 Hz • Réglable en hauteur : de 910 mm à 955 mm | <ul style="list-style-type: none"> • Puissance : 19 kW • Brûleur à gaz : Brûleur à cercle unique • Série : MFG • Type de gaz : Gaz naturel H (20 mbar)
Buses pour gaz liquéfié (50 mbar) et les buses à gaz naturel L (20 mbar) fournies • Nombre de niveaux : 3 • Propriétés du four : - • Matériau de la chambre de cuisson : Acier inoxydable • Volume du four : 105 litre(s) • Distance entre les niveaux : 52 mm • Dimensions : L 800 x P 730 x H 910 mm • Poids : 108,4 kg |
|---|---|

Plaque 2/1GN, 20 mm

CNS
18/10



- Remarque importante : -
- Empliable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Gastronorm : 2/1 GN
- Matériau : CNS 18/10
- Contenance : 6,9 litre(s)
- Surface : Satiné
- Norme : EN 631
- Série : Top Line

Code-No. A101181
GTIN 4015613271699

Grille GN, 2/1, Al

CNS
18/10

- Remarque importante : -
- Gastronorm : 2/1 GN
- Matériau : CNS 18/10
- Norme : EN 631
- Série : Top Line
- Dimensions : L 650 x P 530 x H 10 mm
- Poids : 1,93 kg

Code-No. A101092
GTIN 4016098175267

Set de casseroles T4

CNS
18/10



- Dotation du set : 4 casseroles avec couvercle
Casserole 1 : contenance 8 litres, Ø du fond 24 cm, hauteur 20 cm
Casserole 2 : contenance 9 litres, Ø du fond 26 cm, hauteur 20,5 cm
Casserole 3 : contenance 13 litres, Ø du fond 28 cm, hauteur 22,5 cm
Casserole 4 : contenance 15 litres, Ø du fond 30 cm, hauteur 25 cm
- Propriétés de la poignée : Poignée(s) froide(s)
- Compatible avec l'induction : Oui

Code-No. A130441
GTIN 4015613403977

Set de casseroles T4P1

CNS



- Propriétés de la poignée : Poignée(s) froide(s)
- Compatible avec l'induction : Oui
- Matériau de la/des poignée(s) : Acier au nickel-chrome
- Avec bord verseur : Oui
- Matériau : Acier au nickel-chrome
- Remarque importante : -
- Dotation du set : 4 casseroles avec couvercle et 1 poêle
Casserole 1 : contenance 2 litres, Ø du fond 16 cm, hauteur 10 cm
Casserole 2 : contenance 2,7 litres, Ø du fond 18 cm, hauteur 11 cm

Code-No. A130442
GTIN 4015613417158

Poêle 280A



- Matériau de la/des poignée(s) : Acier inoxydable
- Propriétés de la poignée : Isolé contre la chaleur
- Poignée amovible : Non
- Modèle de plaque de braisage : Revêtement antiadhésif (Quan Tanium)
- Compatible avec l'induction : Oui
- Diamètre intérieur : 280 mm
- Diamètre du fond : 205 mm
- Hauteur de poêle : 55 mm
- Matériau : Aluminium
Acier inoxydable
- Remarque importante : -

Code-No. A150328
GTIN 4015613677965

Poêle 300A



- Matériau de la/des poignée(s) : Acier inoxydable
- Propriétés de la poignée : Isolé contre la chaleur
- Poignée amovible : Non
- Modèle de plaque de braisage : Revêtement antiadhésif (Quan Tanium)
- Compatible avec l'induction : Oui
- Diamètre intérieur : 300 mm
- Diamètre du fond : 230 mm
- Hauteur de poêle : 55 mm
- Matériau : Aluminium
Acier inoxydable
- Remarque importante : -

Code-No. A150330
GTIN 4015613677972

Nettoyant surpuissant F1L, set de 2 pcs



- Conçu pour : Les saletés tenaces, notamment dans la cuisine
Nettoyage de grils et de fours mixtes (sans système de nettoyage)
- Contenance : 2 x 1 litre
- Modèle : Liquide
Hautement concentré
- pH : 13,5
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui

Code-No. 173078
GTIN 4015613731926

Nettoyant intensif surpuissant F1L, set



- Unité de commande : 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance : 2 x 1 litre
- pH : 14
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Compris : 1 tête de pulvérisation
1 lance de pulvérisation
- Remarque importante : Attention : ne convient pas aux surfaces sensibles aux produits alcalins comme l'aluminium

Code-No. 173080
GTIN 4015613731933

Maniques 300



- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 300 mm
- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge
- Dimensions : L 200 x P 300 x H 35 mm

Code-No. A500510
GTIN 4015613735467

Maniques 370



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 370 mm
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge
- Dimensions : L 220 x P 370 x H 35 mm

Code-No. A500511
GTIN 4015613735474

Maniques 420



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 420 mm
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge
- Dimensions : L 235 x P 420 x H 35 mm

Code-No. A500512
GTIN 4015613735481

Maniques 600



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 600 mm
- Matériau : 100 % coton (à l'extérieur)
- Remarque importante : Ne pas laver afin de préserver la protection ignifuge
- Dimensions : L 230 x P 600 x H 35 mm

Code-No. A500513
GTIN 4015613735498

Thermomètre A1020 KTP

STAINLESS
STEEL



- Commande : -
- Profondeur de pénétration : 120 mm
- Domaines d'utilisation : Cuisines industrielles
Cellules frigorifiques
Cellules de congélation
Chambres froides
- Plage de température : de -20 °C à 102 °C
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui
- Conçu pour : Mesures de la température à coeur

Code-No. 292044
GTIN 4015613664293