



## CG 641 P.

Fourneau 4 feux vifs, 1 four gaz.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

### Table

- Dimensions : 600 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 1 brûleur de 4 kW.
- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur de 1,5 kW.
- Grilles fonte.

### Four

- Dimensions intérieures : L 400 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleurs à flamme autostabilisée de 3,5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.

**CG 641 P**

L 600 - P 650 - H 900Å

### Variantes :

#### TABLE

**SB 138** 1 brûleur de 1,5 kW ou 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 001** 1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (2,5 kW)\*

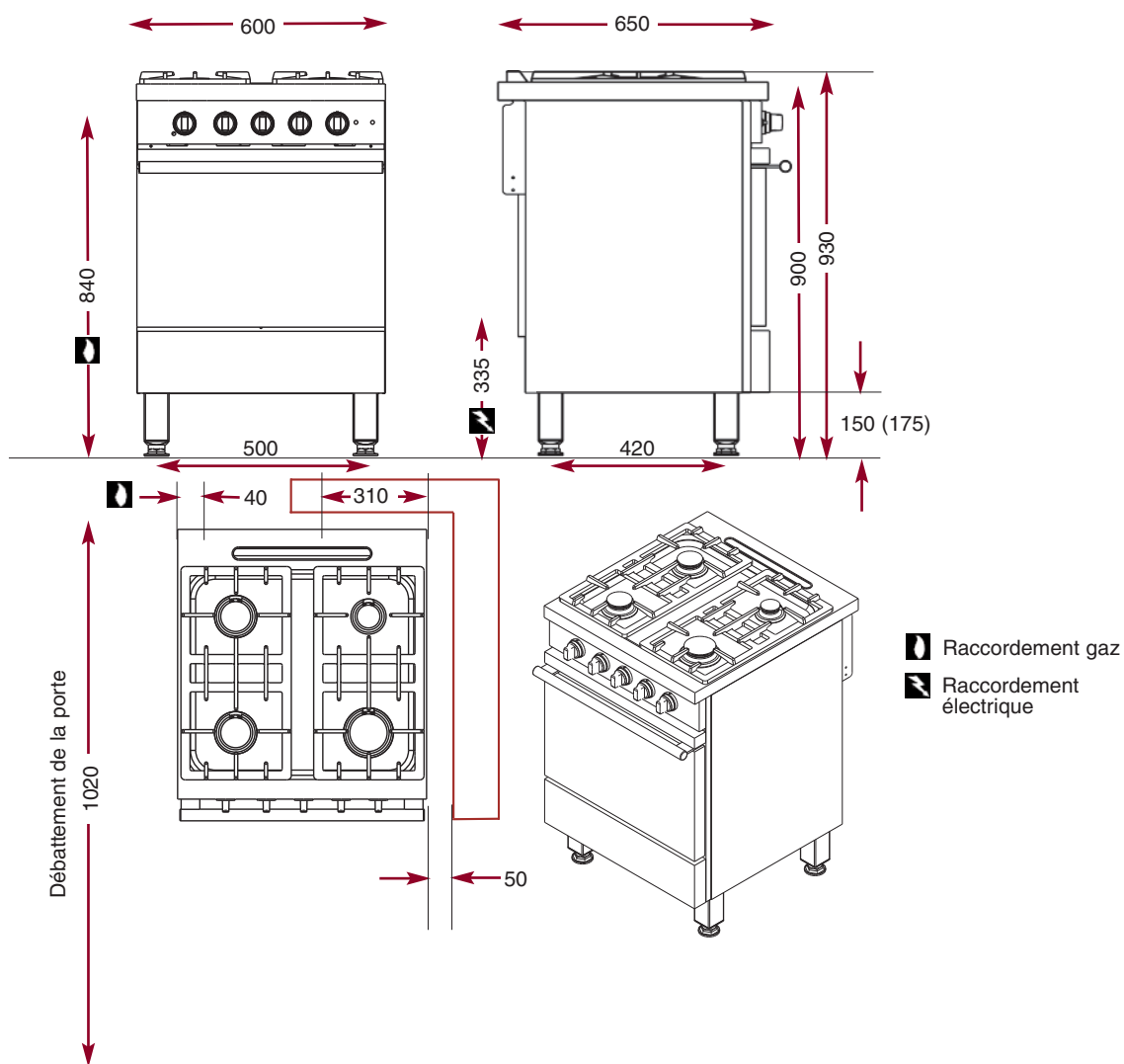
**SFCT 001** 1 four à convection forcée (2,65 kW) (230 V mono)

**SGE 001** Gril électrique (sur four à convection forcée)

\* En équipement 400 V (sans neutre), avec supplément.

# 4 feux vifs gaz

# CG 641 P



La Cuisson des Chefs.

N° 3 - 2