



## CG 1052 P.



Fourneau 5 feux vifs, 2 fours gaz 55 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 de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Grilles fonte.

### Fours

- 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 1052 P**

L 1000 - P 650 - H 900

### Variantes :

#### TABLE

**SB 138** 1 brûleur de 1,5 kW ou 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 d'un four gaz)

**SFE 001** 1 four électrique statique avec voûte rayonnante + gril (2,5 kW)

**SFE 002** 2 fours électriques statiques avec voûte rayonnante + gril (230 V monophasé) (2 x 2,5 kW)\*

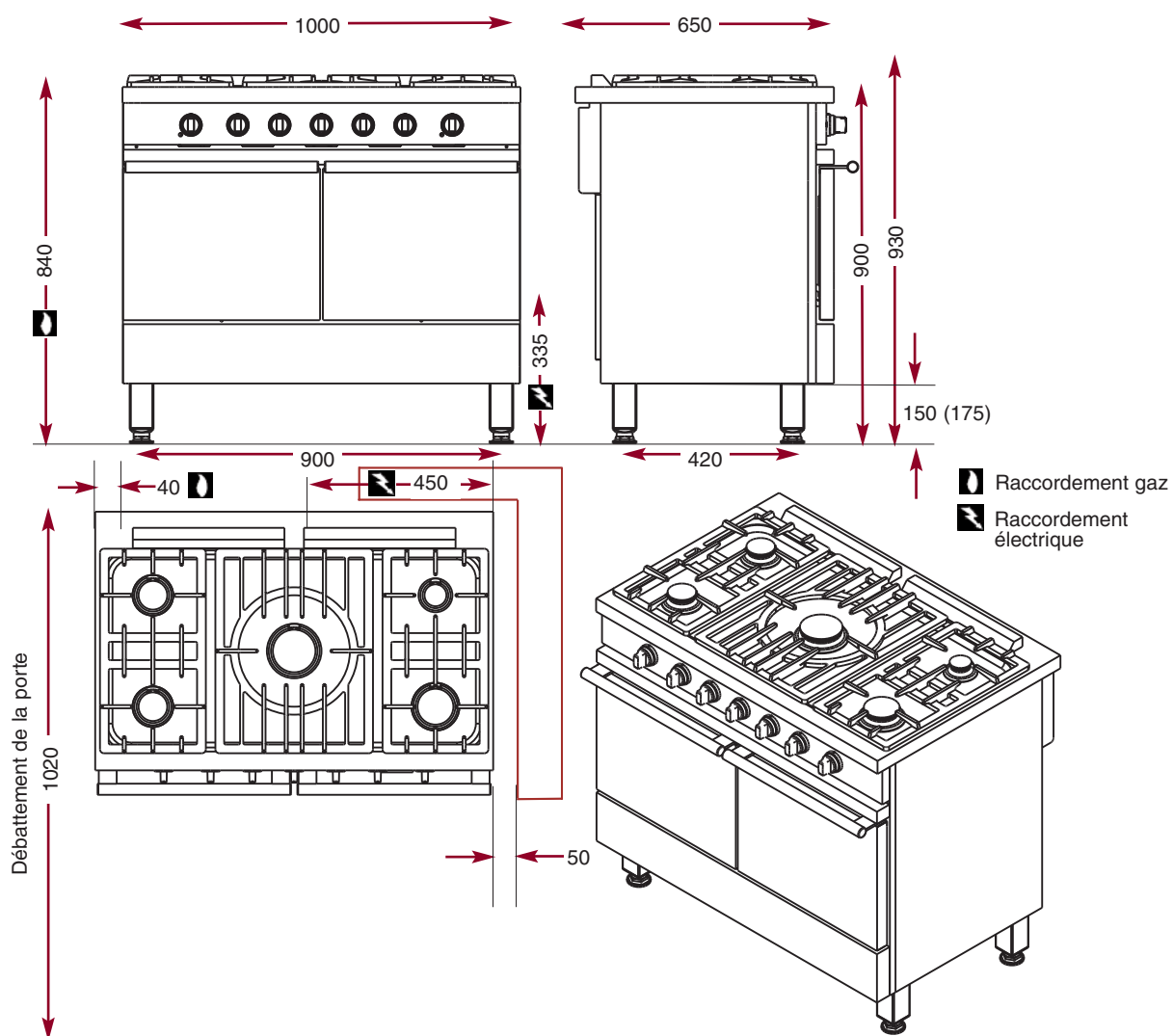
**SFCT 001** 1 four Eole (convection forcée) 2,65 kW (porte pleine)(230 V monophasé)

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

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

# 5 feux vifs, 2 fours gaz 55 L.

# CG 1052 P



**AMBASSADE**  
DE FOURGOGNE

N° 7 - 2

La Cuisson des Chefs.