



## CG 1051 B

Fourneau 5 feux vifs, 1 four gaz 137 L.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 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 (2 x 2.3 kW)

## SBP

Variante fourneau puissance inférieure à 20 kW

- Option allumage électrique sur tous les brûleurs

## SAE

### Variantes

#### TABLE

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

#### FOUR (en remplacement du four gaz)

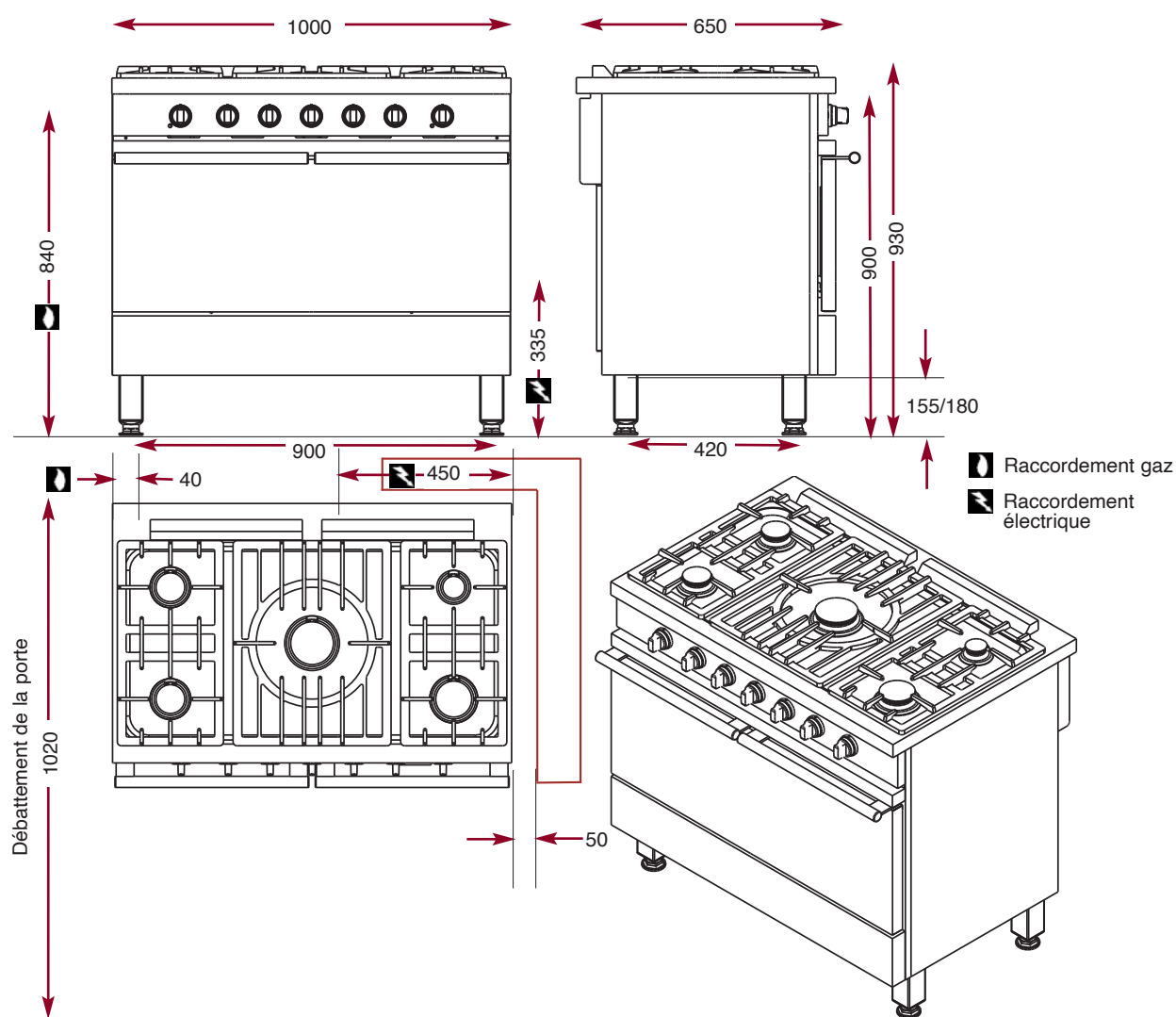
<b>SFBE 001</b>	1 four électrique statique géant 4,6 kW avec voûte rayonnante + grill
-----------------	---

Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T



# 5 feux vifs, 1 four gaz 137 L.

# CG 1051 B



**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE

*La Cuisson des Chefs.*