



## CG 1051 B.

Fourneau 5 feux vifs, 1 four gaz 137 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 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.

2 brûleurs à flamme autostabilisée de 3,5 kW chacun.

Sécurité par thermocouple.

Thermostat.

Équipement standard : 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.

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

### 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

**SCF 1050** Dessus Tradition (plaque coup de feu à tampon amovible)

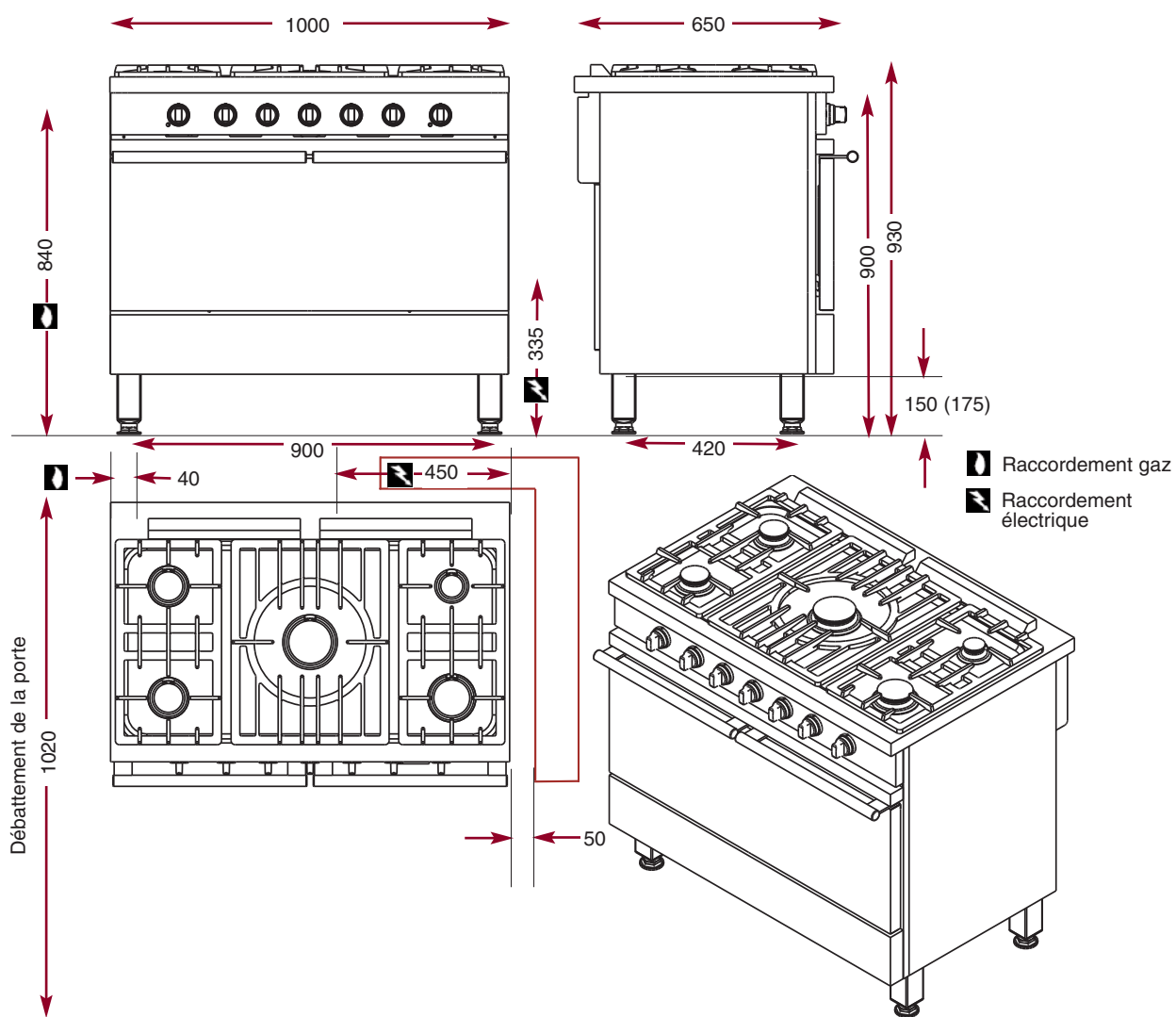
**SGCF 1050** Dessus avec plaque coup de feu 600 x 500 mm

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

**SFEB 001** 1 four électrique statique géant 4,8 kW  
avec voûte rayonnante + gril\*

# 5 feux vifs, 1 four gaz 137 L.

# CG 1051 B



La Cuisson des Chefs.

N° 8 - 2