



## Fourneau Gaz Et Four Électrique Gn 1/1 Cooktech

COOKTECH  
Ref CT76MPBECO

- L 1000 x P 700 x H 900 mm
- 6 plaques gaz + 1 four électrique air pulsé
- Four à 4 niveaux

Expédié sous 15 jours  
Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



**2267.00 € HT**

### INFORMATIONS PRODUIT

Fourneau Gaz Et Four Électrique Gn 1/1 Cooktech

Ref: CT76MPBECO

COOKTECH

**LES LIGNES DE CUISSON COOKTECH**



## UNE LIGNE DE CUISSON COMPLETE

La **ligne de cuisson COOKTECH**, entièrement conçue en Italie, est née d'une large expérience dans le secteur. La gamme de cuisson présente un vaste choix d'**appareils modulaires** : fourneaux à gaz et électriques avec fours GN 1/1 et 2/1, **friteuses**, grillades, grills pierre de lave, **planchas professionnelles**, cuiseurs à pâtes, bain-marie, chauffe pommes frites et éléments neutres.

Les équipements de la gamme COOKTECH s'**intègrent parfaitement** et valorisent chaque espace en cuisine.



## DES EQUIPEMENTS CHR ECONOMIQUES & ERGONOMIQUES

Technologie et professionnalisme se conjuguent au sein des **lignes de cuisson COOKTECH** avec l'**optimisation des coûts et des consommations**, pour obtenir des résultats d'exception.

Economiques, elles sont également ergonomiques. La **ligne de cuisson COOKTECH** dispose de **manettes ergonomiques** au design linéaire, pour une prise sûre et précision maximale dans la régulation des températures. Les plans et cuves sont embouties pour **faciliter le nettoyage** de tous les éléments.



## UNE SOLUTION DE CUISINE INTELLIGENTE

Les **lignes de cuisson COOKTECH** représente une formule jeune pour une **restauration avant-gardiste**, idéal pour qui recherche des **hautes performances** en matière de fiabilité, essentialité, sécurité et design avec l'avantage d'un **excellent rapport qualité/prix**.

Les **fourneaux COOKTECH** sont équipés de brûleurs en fonte nickelée, avec veilleuse. Ces **fourneaux professionnels** disposent également d'un four convection électrique avec dimensions GN 1/1.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Le **fourneau professionnel COOKTECH CT76MPBECO** est équipé de brûleurs en fonte nickelée, avec veilleuse. Ce **fourneau professionnel** dispose également d'un four convection électrique avec dimensions GN 1/1. Les grilles supérieures du **four** sont en fonte vitrifiée.

Les feux du **fourneau professionnel COOKTECH** sont commandés par des robinets de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance. La construction est en acier Inox.

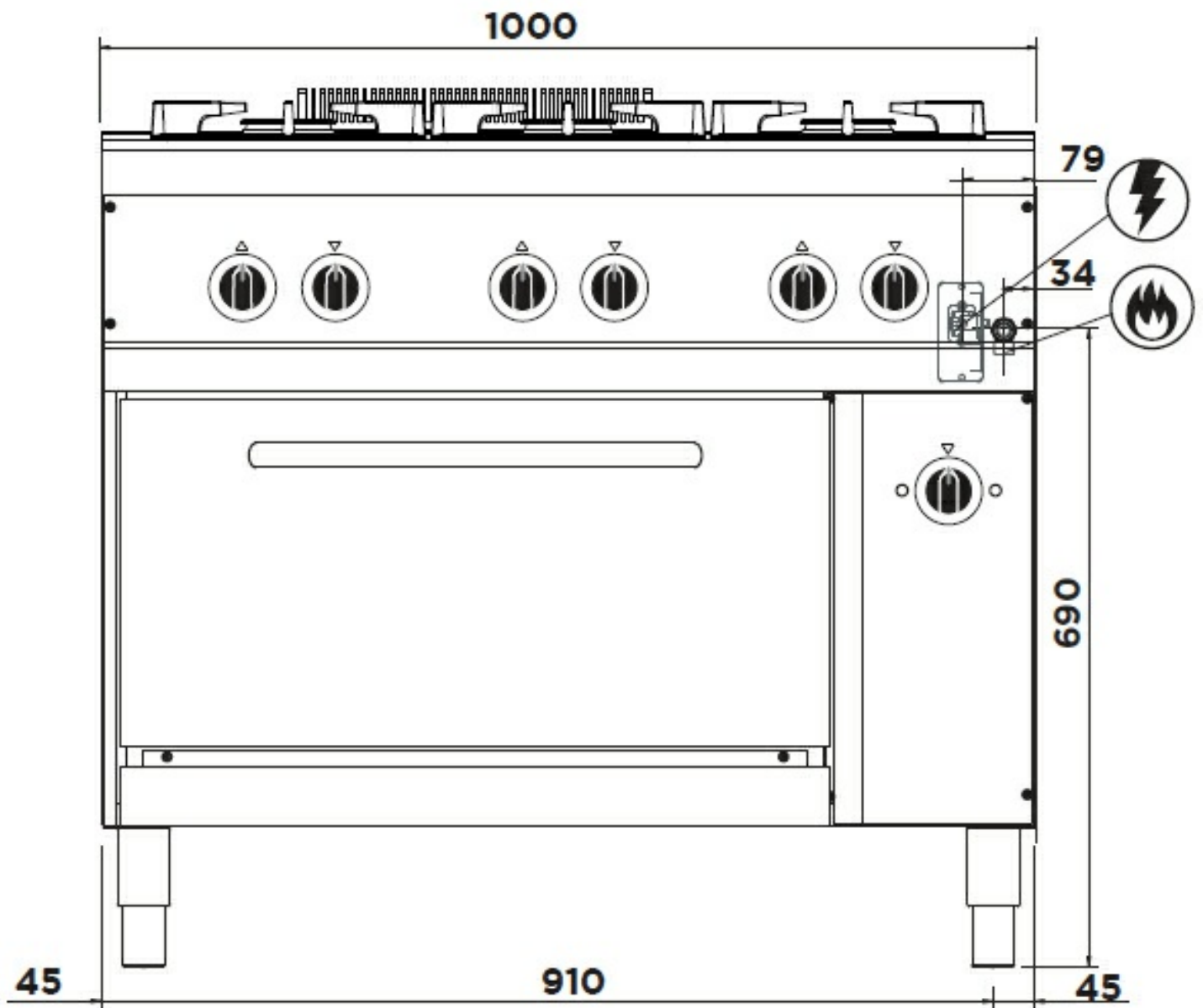
### Fourneau Gaz sur four électrique 6 plaques gaz, 1 four électrique

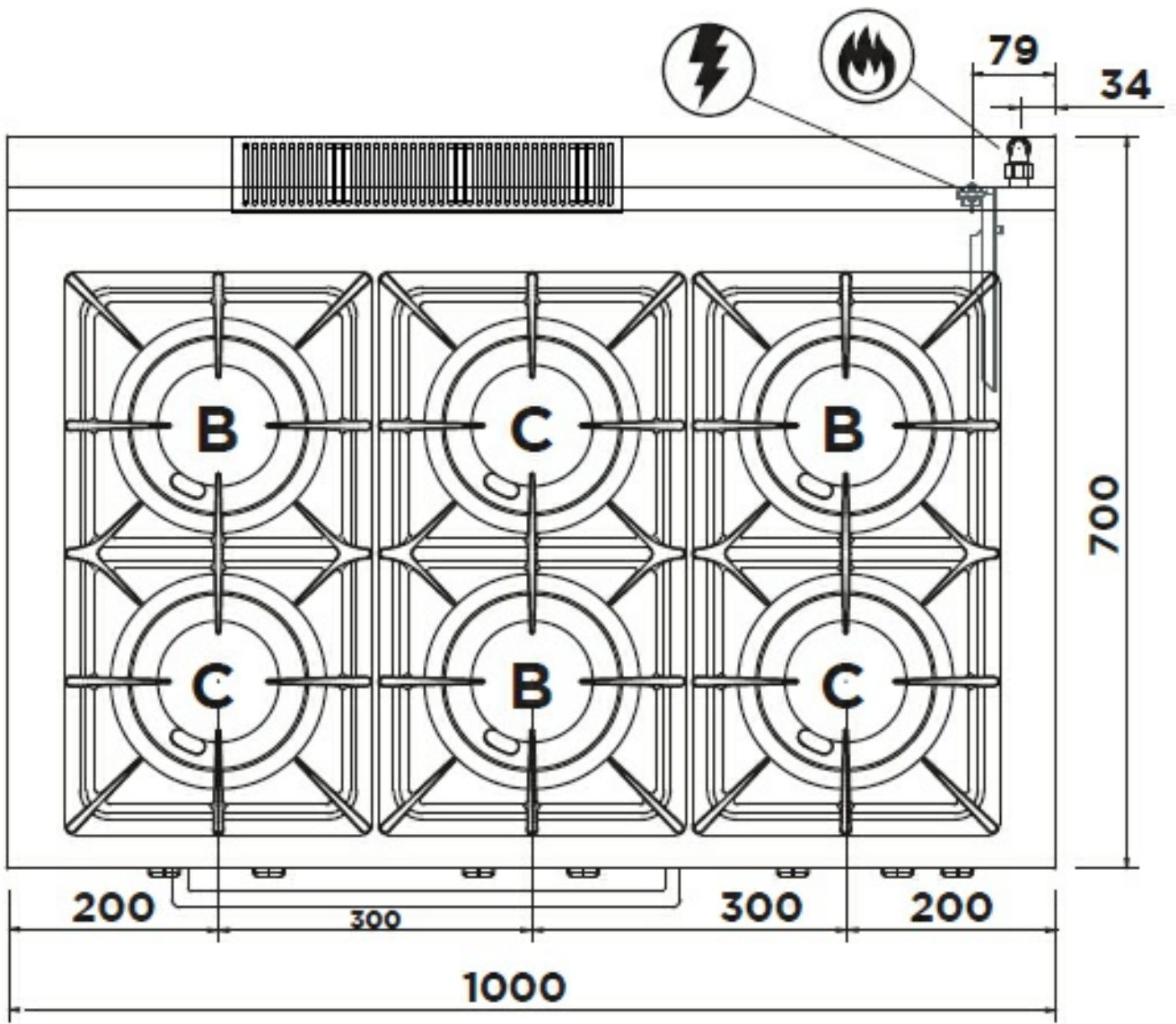
Habillage et façade	Inox
Puissance totale Gaz	20 kW
Alimentation	Monophasé 230 V
Plan moulé	Epaisseur 10 dixième
Dimensions Table	1000 x 700 mm

**Brûleurs gaz**

- 3 brûleurs 6 kW
- 3 brûleurs 4 kW

Sole Four	584 x 403 mm
Intérieur du four	580 x 380 x 300 mm
Nombre de niveaux	4 niveaux
Espace entre 2 niveaux	75 mm
Dimensions	1000 x 700 x 900





[www.bacchus-equipements.com](http://www.bacchus-equipements.com)  
Tel : 04 81 13 22 22 - Fax : 04 78 46 26 99