

K4MCUS15FF

FOURNEAU GAZ 6 BRULEURS + FOUR ELECTRIQUE 2/1 GN + BAIE OUVERTE -
SOLUTION LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Porte du four moulée à double paroi et poignée robuste.

Chauffage obtenu par des brûleurs étanches à flamme stabilisée à une seule couronne de 8 kW chacun. Chaque brûleur est équipé d'un robinet de gaz de sécurité, qui permet de régler la puissance du maximum au minimum. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.

Grilles de surface en fonte couvertes d'un matériau de protection et brûleurs caractérisés par un corps en acier inoxydable et des capuchons de brûleur en laiton-nickel.

Grilles de surface placées sur des surfaces moulées à bords arrondis et brûleurs étanches pour un nettoyage facile.

Four électrique statique 2/1 GN et baie ouverte. Chambre de cuisson du four en acier inoxydable AISI 430 et sol du four en acier inoxydable de forte épaisseur. Grille du four amovible en acier inoxydable.

Isolation de la chambre de cuisson et de la porte du four assurée par une couche de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Chauffage obtenu par des éléments chauffants placés sous le fond et sur le dessus de la chambre de cuisson. Equipé d'un thermostat qui règle la température entre 90°C et 300°C.

Possibilité de sélectionner différents types de chauffage : par le bas uniquement, par le haut uniquement ou à la fois par le bas et par le haut au moyen d'un sélecteur.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les exigences de l'utilisateur.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 1200 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 165 kg
Volume: 1.43 m³
Puissance électrique: 5.40 kW
Puissance gaz: 48.00 kW

