

K7MCUP10FV

FOURNEAU GAZ 4 BRULEURS + FOUR ELECTRIQUE VENTILE 1/1 GN -
PERFORMANCE LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Porte de four moulée et à double paroi et poignée robuste. Boutons en plastique thermodurcissable athermique. Chauffage obtenu par des brûleurs étanches à flamme stabilisée à couronnes superposées de différentes puissances (6,2 kw et 8,5 kw). 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 pilote. Grilles de surface et brûleurs en fonte émaillée RAAF mate résistante aux alcalis, aux acides et au feu. Grilles de surface placées sur des surfaces moulées à bords arrondis pour un nettoyage facile et pour éviter les débordements de liquide. Récipients moulés en acier inoxydable à bords arrondis, placés sous les brûleurs pour un nettoyage facile. Four électrique ventilé 1/1 GN. Grille amovible du four en acier inoxydable. Fond du four constitué d'une épaisse tôle d'acier renforcée par une série de nervures. 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 spéciaux en acier inoxydable résistant aux hautes températures, placés sous le fond et sur le dessus de la chambre de cuisson. Mouvement d'air garanti par un ventilateur en acier inoxydable entraîné par un puissant moteur électrique. Possibilité de sélectionner différents types de chauffage : statique et ventilé, chauffage par le bas ou type «grill», ou chauffage complet. Equipé d'un thermostat qui règle la température entre 90°C et 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel contre la surchauffe. Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les besoins de l'utilisateur. Accessoires disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 125 kg

Volume: 0.80 m³

Puissance électrique: 3.65 kW

Puissance gaz: 29.40 kW

