

K6GCU10FF

FOURNEAU GAZ 4 BRULEURS + FOUR GAZ 1/1 GN



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Porte de four moulée et à double paroi et poignée robuste. Poignées en plastique thermodurcissable athermique.

Chauffage obtenu par des brûleurs à flamme stabilisée à une seule couronne de différentes puissances.

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 acier 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 à gaz 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.

Montée en température rapide et rétention de la chaleur obtenues grâce à un brûleur à flamme stabilisée avec diffuseur intégré à haut rendement, adapté pour travailler à des températures élevées.

Allumage par étincelle électrique fonctionnant à 230V 1 phase + neutre.

Le brûleur du four est équipé d'une vanne thermostatique à gaz qui permet de régler la température jusqu'à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.

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: 600 mm
Profondeur: 600 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 60 kg
Volume: 0.53 m³
Puissance gaz: 25.40 kW

