Morue: 112130011682020

Cuisinière à gaz à 6 feux avec four à gaz et veilleuse, 51,6 kW, 120 × 70 × 85 (h) cm



Description

Cuciana à gaz, 6 feux avec four, structure en acier inoxydable. Porte de four moulée à double paroi et poignée robuste. Boutons en plastique thermodurcissable.

Chauffage assuré par des brûleurs étanches à flamme stabilisée en couronne superposée, de différentes puissances (6,2 kW et 8,5 kW).

Chaque brûleur est équipé d'un robinet de gaz de sécurité permettant de régler la puissance du maximum au minimum. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur pilote.

Grilles de cuisson et brûleurs en fonte émaillée mate RAAF, résistante aux alcalis, aux acides et au feu.

Grilles de cuisson posées sur un bac moulé aux bords arrondis pour faciliter le nettoyage et protéger contre les débordements de liquides.

Bacs moulés en acier inoxydable aux bords arrondis, placés sous les brûleurs et facilement amovibles pour le nettoyage.

Four à gaz 2/1 GN et compartiment ouvert. Grille de four amovible en acier inoxydable. Fond du four en acier de forte épaisseur, renforcé par une série de nervures.

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

Montée rapide de la température et maintien de la chaleur grâce à un brûleur à flamme stabilisée à haut rendement avec diffuseur intégré, adapté à un fonctionnement à haute température.

Le brûleur du four est équipé d'une vanne de sécurité thermostatique pour le gaz qui permet de régler la température jusqu'à 300 °C. Sécurité garantie par un thermocouple alimenté par la flamme du brûleur.

Finition des plans de travail par découpe laser afin de garantir un assemblage « bout à bout » et une fixation solide entre eux.

Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

Essais de fonctionnement au gaz naturel ou au GPL, selon les besoins de l'utilisateur.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	1200x700x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz
Matériau	acier inoxydable
Poids net	162 kg
Puissance des brûleurs	6,2 (x3) kW, 8,5 (x3) kW

Puissance du four	7.55 kW
Puissance du gaz	51,6 kW