Morue: 112150000042016

Cuisinière à gaz à 4 feux avec veilleuse et four électrique à chaleur tournante 80 × 70 × 85 h cm



Description

Cuisinière à gaz à 4 feux avec four électrique à convection, 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 électrique ventilé 1/1 GN. Grille amovible du four en acier inoxydable. Fond du four en acier de forte épaisseur et 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.

Le chauffage du four est assuré par des résistances spéciales en acier résistant aux hautes températures, placées sous la sole et dans le plafond de la chambre de cuisson. La circulation de l'air est assurée par un ventilateur en acier inoxydable actionné par un puissant moteur électrique.

Possibilité de sélectionner différents types de chauffage : statique ou ventilé, chauffage par diffusion par le bas, grill ou chauffage global.

Équipé d'un thermostat permettant de régler la température entre 90 °C et 300 °C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel contre les surchauffes.

Finition des plateaux par découpe au 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	800x700x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique, Gaz
Poids net	125 kg

Puissance des brûleurs	6,2 (x2) kW, 8,5 (x2) kW
Puissance du four	3.65 kW
Puissance du gaz	29,4 kW
Température de fonctionnement	+90 +300 °C
Tension	400 V