Morue: 112190021722016

Cuisinière à gaz à 2 feux avec veilleuse, plaque de cuisson en fonte et four à gaz de 28,2 kW, 80 × 70 × 85 h cm



Description

Cuisinière à gaz à 2 feux avec plaque en fonte et four à gaz, structure en acier inoxydable. Porte du four moulée à double paroi et poignée robuste. Boutons en plastique thermodurcissable.

Plaque de cuisson en fonte de forte épaisseur aux angles arrondis, réalisée d'un seul tenant. Insert central rond amovible. Brûleur central circulaire en acier inoxydable, adapté à un fonctionnement à haute température. Température maximale d'environ 500 °C au point central le plus chaud, puis décroissant vers les bords à travers des zones d'isothermie différenciées.

Chauffage assuré par des brûleurs étanches à flamme stabilisée en couronne superposée, de puissances différentes (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. 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.

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	800x700x850 mm

Fiche technique

Alimentation	Gaz

Poids net	130 kg
Puissance des brûleurs	6 (x1) kW, 6,2 (x1) kW, 8,5 (x1) kW
Puissance du gaz	28,2 kW