

Fourneau gaz 4 feux sur four gaz / 48kW

OZTI · Réf. 7865.N1.80908.10P



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	4 feux
Caractéristique	sur four gaz
Puissance (kW)	48
Nombre de feux	4
Compatibilité	Restauration, cuisines professionnelles
Épaisseur	40
Poids	116 kg
Dimensions	800*900*850 mm

DESCRIPTION

Cuisinière gaz professionnelle, 4 feux, puissance totale confirmée, variante de référence du modèle précédent. Côté équipement, on retrouve : 4 feux, 48kW, sur four gaz. Idéal pour : Restauration, cuisines professionnelles. Brûleurs ouverts combinés avec un four statique à gaz ou électrique à allumage par étincelle piézo. Chaque brûleur ouvert sur le dessus de la cuisinière possède un dispositifs de sécurité en cas d'incendie. Toutes les cuisinières et tous les plans d'ébullition possèdent des tables de cuisson monoblocs de 2 mm à emboutissage profond. Des brûleurs en laiton particulièrement puissants et spécialement conçus ont été conçus pour maximiser la puissance, la combustion et l'efficacité. Les brûleurs comportent des flammes pilotes pour une utilisation plus facile et plus rapide. La chambre du four statique peut être contrôlée par thermostat entre 100 et 300 ° C Le four est en acier inoxydable AISI 430 et équipé de guides de conteneur chromés amovibles et à trois réglages de hauteur. De même la porte du four possède également un système mains libres ergonomique et robuste. Les brûleurs à gaz microperforés en acier inoxydable sont conçus pour augmenter l'efficacité et chauffer rapidement la chambre du four. Les

dimensions de travail de la chambre du four à cuisinière à gaz à 4 brûleurs conviennent au GN 2/1 Sur la cuisinière à 4 brûleurs, la porte du four emboutie et le support frontal de la chambre emboutie suppriment le besoin d'un joint supplémentaire qui diminue le transfert de chaleur. Chaque brûleur a un support de casserole en émail noir émaillé résistant aux acides semi-brillant résistant à l'acide