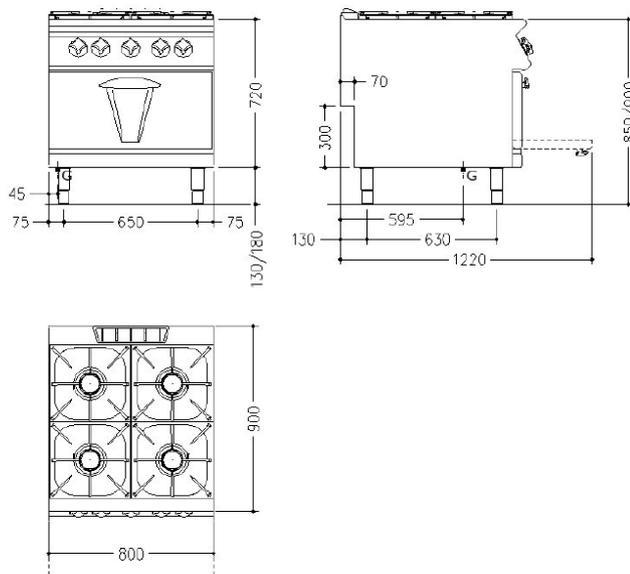


NC9FG8G32

CUISINIÈRE AU GAZ 4 FEUX AVEC FOUR AU GAZ

Cuisinière monobloc, plan de cuisson au gaz réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti épaisseur 20/10, conçu pour l'assemblage aux extrémités et le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant 4 brûleurs principaux dont la puissance maximum est de 6 kW, fixés hermétiquement au plan. Réglage constant de la puissance de 1,6 à 6 kW, par robinet de sécurité avec thermocouple. Allumage du brûleur principal par veilleuse permanente à basse consommation (170 W). Veilleuse et thermocouple se trouvent sous le brûleur principal et sont protégés contre les chocs accidentels et les débordements. Plan à angles arrondis pour faciliter le nettoyage, avec grilles en fonte émaillée RAAF (résistant aux acides, aux alcalis et à la flamme). Four au gaz GN 2/1 avec robinet thermostatique permettant de régler la température de 50°C à 300°C. Brûleur à flamme stabilisée avec veilleuse, thermocouple de sécurité et allumage piézoélectrique. Chambre de cuisson en acier inox, dimensions 57,5x70x30h cm. Puissance du four 8 kW. Sole du four en fonte. Contreporte du four en acier inox à étanchéité labyrinthe. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox. Niveau de protection IPX5.

SCHÉMA D'INSTALLATION



LEGENDE

- (E) Arrivée électrique 1:
- (E) Arrivée électrique 2:
- (G) Connexion gaz: Ø1/2"- H=20cm
- (AD) Eau adoucie:
- (AF) Eau froide:
- (AC) Eau chaude:
- (S) Évacuation:
- (FR) Fréon:
- (V) Vapeur:



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions: cm. 80x90x87
 Poids Kg.: 150.00
 Volume m³.: 0.90
 Alimentation :
 Puissance G kW: 32.00
 Puissance E kW: 0.00
 Code: CR0590080



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé
 (SAS au Capital de 50,000€)

Tel: 04 42 89 16 89 - contact@matos-13.com - Site internet : www.matos-13.com N°Siret: 793766460 00018 - N°TVA intracom: FR26 793766460

