

FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE

Fourneau gaz réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Grilles feux vifs et brûleurs en fonte émaillée. Brûleurs amovibles avec tête de double et simple couronne contrôlés par robinet gaz de sécurité. Veilleuse pilote et thermocouple. Cuvette sous brûleurs emboutie et étanche. Four statique gaz en acier inox AISI 430 thermostaté avec glissières inox, capacité bacs GN 2/1.



Alimentation	Gas	Épaisseur dessus	2 mm
Typologie Four	Four statique gaz GN 2/1		

Caractéristiques fonctionnelles

- Dessus de cuisson gaz composé de n. 4 feux vifs.
- n. 1 brûleur feu vif à simple couronne diam. 80 mm de 4 kW avec régulation d'énergie continue de 4 à 1.3 kW.
- n. 3 brûleurs feu vif à double couronne diam. 110 mm de 7 kW avec régulation d'énergie continue de 7 à 2.3 kW.
- Brûleurs avec couplage en matériau céramique pour une extraction facile.
- Brûleurs et grilles en fonte facilement extractibles et lavables en lave-vaisselle.
- Brûleur avec tube Venturi breveté pour sa géométrie innovante; il garantit une combustion optimale, il réduit les émissions nocives (CO₂).
- Le brûleur de double couronne avec l'inclinaison particulière de la flamme assure une meilleure uniformité et une distribution thermique même sur le fond des casseroles grandes.
- Four statique gaz de 8 kW.
- Capacité four: 1 bac GN 2/1 sur échelles porte-plats inox démontables de 3 niveaux.
- Régulation de la température de cuisson four de 80 à 260°C avec 3 modes de fonctionnement.
- Implantation à travers accessoires sur demandes: sur pieds, sur structure pluri-éléments, en solution semi-suspendue.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable, bandeau supérieur avec panneaux latéraux en acier AISI 304, finition Scotch Brite.
- Juxtaposition bord à bord des éléments très rigide et précise qui garantit une qualité maximum et hygiène.
- Cuvette sous brûleurs (une pour deux feux vifs) emboutie d'une seule pièce, largement rayonnée pour facilité de nettoyage.
- Veilleuse pilote des brûleurs du plan protégée des débordements accidentels.
- Brûleurs sur le plan, tête de brûleurs et grilles feux vifs en fonte émaillée.
- Enceinte de cuisson du four en acier inox AISI 430 épaisseur 10/10; dimensions 53x69x31 cm (GN 2/1)
- Porte four à double paroi isolée avec des charnières haute résistance.
- Joint en caoutchouc sur la face du four pour assurer une fermeture parfaite.
- Poignées ergonomiques en métal avec isolation en fibre céramique.
- Protection en caoutchouc sous les poignées contre les infiltrations d'eau.
- Mitre de dégagement gaz brûlés étanche au liquide sur le dessus.
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal et le bandeau de commandes.
- La maintenance des composants internes ne nécessite pas le déplacement de l'appareil.

Dotations de sécurité et certifications

- Contrôle de sécurité fonctionnement gaz assuré par soupape thermostatique, veilleuse et thermocouple.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Degré de protection IPX5.

Équipement de série

- Livré avec 1 grille chromée GN2/1.

Accessoires en option

- Plaque radiante LISSE ou NERVUREE en fonte demi-brillant antiacide.



1N1FADG



- Disque central de réduction cache-flamme pour utiliser de casseroles avec diamètre inférieures à 10 cm.
- Grille en acier rond inox AISI304, Ø 12 mm, pour 2 feux ouverts.
- Cuvette sous brûleurs pour facilité de nettoyage.

Données techniques

<i>Branchement électrique</i>	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<i>Poids net</i>	150 kg
<i>Poids brut</i>	160 kg	<i>Puissance électrique</i>	0,001 kW
<i>Puissance gaz</i>	33 kW	<i>Dimensions</i>	80x92x75 cm
<i>Emballage</i>	86x102x116 cm		

FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE
Icon9000 prof.900 - 2 mm