

FOURNEAU 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE SUR FOUR STATIQUE GAZ

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 couronne contrôlés par robinet gaz de sécurité. Veilleuse pilote et thermocouple. Cuvette sous brûleurs emboutie et étanche. Demie plaque radiante sur le plan de travail à droite. Four statique gaz en acier inox AISI 430 thermostaté avec glissières inox, capacité bacs GN 2/1.



Alimentation	Gas	Épaisseur dessus	2 mm
Installation produit	avec soubassement	Typologie Four	Four statique gaz GN 2/1

Caractéristiques fonctionnelles

- Élément composé de n. 2 feux vifs et plaque coup de feu positionnée sur la droite.
- n. 2 brûleurs feu vif à double couronne diam. 110 mm de 6,5 kW avec régulation d'énergie continue de 6,5 à 1,9 kW.
- n. 1 brûleur sous plaque de 5,5 kW avec régulation d'énergie continue de 5,5 à 1,9 kW.
- Brûleurs avec couplage en matériau céramique pour une extraction facile.
- Brûleurs et grilles en fonte facilement extractibles et lavables.
- Tube Venturi du brûleur avec une géométrie innovante qui garantit une combustion optimale et protège l'injecteur contre l'obturation.
- 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.
- Plaque de cuisson en acier allié (16Mo5) de 15 mm d'épaisseur qui garantit un rendement élevé par rapport aux puissances utilisées. n. 1 brûleur sous plaque de 5,5 kW, puissance en position minimum 1,9 kW, allumage piézoélectrique. Zones isothermiques différenciées, à partir de 450°C au centre se dégradant vers les bords. Dimensions de la plaque et surface utile: 380 x 550 x 15 mm; 21 dmq. Chauffe del la plaque par brûleur central à combustion stabilisée.
- La surface de la plaque est alignée avec les grilles des feux vifs pour faciliter le mouvement des casseroles.
- Four gaz statique de 6 kW.
- Capacité four: bacs GN 2/1 (ou GN 1/1) sur échelles porte-plats en acier inox démontable de 3 niveaux.
- Régulation de la température de cuisson four de 80°C à 300°C.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds.

Caractéristiques de fabrication

- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec finition Scotch Brite.
- Bandeau de commandes en acier inox AISI 304, épaisseur 12/10 mm, avec finition Scotch Brite. Panneaux latéraux en acier inox AISI 304, arrière en acier inox.
- Cuvette sous brûleurs (une pour deux feux vifs) emboutie d'une seule pièce, profondeur 71 mm, 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.
- Périphérie de la plaque biseautée et arrondie pour faciliter le nettoyage; support de la plaque de cuisson sur la surface de travail avec bord imprimé pour éviter l'infiltration de liquides dans la chambre de combustion.
- Enceinte de combustion de la plaque en acier inoxydable AISI 430, isolée pour réduire les pertes de chaleur.
- Enceinte de cuisson du four en acier inoxydable AISI 430, épaisseur 10/10, finition brillante. Dimensions (L x P x H) 53 x 65 x 31 cm. Isolation par panneau en fibre céramique haute densité. Porte du four en acier inoxydable AISI 304 satiné, porte intérieure en acier inoxydable AISI 441, isolée avec de la laine de verre haute densité. Poignée en aluminium chromé pleine largeur. Charnières haute résistance. Joint en caoutchouc silicone sur la face du four pour assurer une fermeture parfaite.
- Fond du four démontable en fer émaillé, avec disque amovible pour contrôle et allumage manuel.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Dossieret arrière rayonné sur le plan h = 4 cm, avec cheminée intégrée pour l' évacuation de la chaleur, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée amovible.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, équipés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm).
- Composants fonctionnels accessibles par le soubassement frontal et le bandeau de commandes.

1S1FAPG



Dotations de sécurité et certifications

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

Equipement de série

- Le four est livré avec 1 grille chromée GN 2/1.

Options et Accessoires

- Plaque radiante lisse ou nervurée en fonte demi-brillant antiacide.
- 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.
- Roulettes.

Données techniques

<i>Poids net</i>	132 kg	<i>Poids brut</i>	147 kg
<i>Puissance gaz</i>	24,5 kW	<i>Dimensions</i>	80x72x90 cm
<i>Emballage</i>	86x82x130 cm		

FOURNEAU 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE SUR FOUR STATIQUE GAZ

Icon7000 prof.700