08WFA2PE
2 FEUX VIFS ET PLAQUE RADIANTE SUR FOUR ELECTRIQUE

CARACTERISTIQUES DE LIGNE

Plan de travail en acier inox 18-10, épaisseur 20/10 mm, profondeur 1100 mm, profilé sur deux côtés. 180 mm d'espace d'appui sur chaque côté d'utilisation. Structure autoportante avec plan, côtés et panneau arrière en acier inox 18-10. Plan de travail, côtés, panneau arrière, façade et bandeau de commandes satinés, finition Scotchbrite. Juxtaposition bord à bord des éléments avec fixation entre eux. 2 possibilités d'implantation au choix: sur pieds (optional) ou sur socle inox avec plinthes inox ou maçonnée. Degré de protection IPX5. Certification CE pour tous les produits à gaz. Certification CSQA pour la conception hygiènique.

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

- Elément composé de deux feux vifs avec commandes sur deux faces; demi plaque radiante.
- Feux vifs dotés de brûleurs double couronnes. Puissance élevée sur l'ensemble des feux y compris pour les brûleurs de petits diamètres. Répartition optimale de la température sur le fond des ustensiles de cuisson, notamment grâce à l'angle particulier d'inclinaison de la flamme: Un brûleur de 7 kW - Ø 110 mm et un brûleur de 10 kW - Ø 130 mm.
- Souplesse de modulation de la puissance des robinets feux vifs avec possibilité de régler la puissance minimum des feux jusquà 25% de la puissance maximum.
- Cuvette sous brûleurs pour deux feux vifs, réalisée en acier inox AISI304 satinée, emboutie d'une seule pièce et solidaire du plan, profondeur 80 mm, angles internes largement rayonnés (R63 mm), grande contenance et facilité de nettoyage. Hauteur entre le fond de la cuvette sous brûleurs et le dessus de la grille feux vifs: 120 mm.
- Brûleurs et têtes de brûleurs extractibles. Protection des veilleuses et des thermocouples. Brûleur avec tube "Venturi " spécial, incliné pour éviter toute obturation des injecteurs (7 kw) et brûleur à pipe (10 kw).
- Plaque radiante réalisée en fonte G26. Brûleur sous plaque commandé par robinet gaz avec veilleuse, dispositif de sécurité par thermocouple et allumage par piezzo électrique. Température maximum: 400°C. Dimensions plaque: 77,4x38,8 cm. Epaisseur: 9 mm. Surface utile de cuisson: 50,96 dm². Puissance brûleur sous plaque: 7 kw.
- La hauteur sous les grilles d'appui pemet une circulation optimum de l'air pour une bonne combustion meme avec des récipients de grandes dimensions et le dessus de caisson entièrement occupé avec les brûleurs en position de débit maximal de puissance.
- Manettes de commande en matériel athermique avec symboles sérigraphiés, sur les deux côtées de travail.
- Four statique électrique pour recipients gastronorme GN2/1 (capacité 1 x GN 2/1 + 1 x GN1/1). Chambre du four réalisée en acier inox AISI 430; la fermeture de la porte four s'effectue en feuillure du moule de la contre-porte (de cette manière on evite l'écoulement de la chaleur et on préserve les composants). Isolation assurée par un revêtement de laine de verre. Echelles porte-plats inox de 3 niveaux (démontables pour le nettoyage). Livré avec une grille chromée GN2/1. Poignée en matériel athermique. Dimensions utiles intérieures (LxPxH): 57,2x94,6x41,1 cm.
- Mitre de dégagement des gaz brûlés en acier inox AISI304, étanche au liquide, coiffée d'une grille de protection en fonte émaillée.
- Symboles de fonctionnement des brûleurs emboutis sur le bandeau de façade inox.
- Accessoires sur demande: cuvettes en inox, plaque radiante lisse ou nervurée réalisée en fonte, disques cache-flamme, pieds inox réglables en hauteur,.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Robinet gaz de sécurité avec veilleuse pilote et thermocouple. Veilleuses logées sous les brûleurs feux vifs et protégées des débordements accidentels. Brûleurs et têtes de brûleurs en fonte émaillée type RAAF. Grilles feux vifs en fonte émaillée type RAAF, mm. 345x586 chaque grille. Allumage électronique par trein d'etincelles.
- 2 résistances pour le four réalisées en acier inox AISI321, puissance totale 6,5 kW. Commandes avec thermostat de régolation de la température de cuisson de 50° à 300°C et commutateur à plusieurs positions permettant la sélection différenciée des organes de chauffe: résistances inférieures et supérieures, résistances inférieures uniquement, résistances supérieures uniquement.
- Composants fonctionnels accessibles par le bandeau de façade facilement démontable.

Largeur	**Cm**	**80**	**Puissance gaz**	**kW 24 - kcal/h 20.640 - BTU 81,888**
Profondeur	**Cm**	**110**	**Electric Power**	**kW 6,5**
Hauteur	**Cm**	**72**		
Poids net	**Kg**	**150**	**Standard connection**	**V-Hz 400V 3N~ / 50Hz**