

## 12WFA6E

### ELEMENT 6 FEUX VIFS SUR FOUR ELECTRIQUE ET PLACARD



#### 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 maçonnerie. Degré de protection IPX5. Certification CE pour tous les produits à gaz. Certification CSQA pour la conception hygiénique.



#### CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES



- Élément composé de six feux vifs avec commandes sur deux faces.
- 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: trois brûleurs de 7 kW - Ø 110 mm et trois brûleurs 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 jusqu'à 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).
- La hauteur sous les grilles d'appui permet une circulation optimum de l'air pour une bonne combustion même 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 côtés de travail.
- Four statique électrique pour récipients gastronome 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 évite 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.
- Placard traversant en acier AISI304 épaisseur 10/10, fermé sur deux côtés, largement rayonné sur le fond, avec portillons composés de portes et de contre-portes embouties en acier inox AISI304 épaisseur 10/10, isolées à l'intérieur avec matériel de structure insonorisant; charnières extérieures. Capacité plats GN 1/1. Echelles porte-plats inox de 3 niveaux (démontables pour le nettoyage). Dimensions utiles intérieures (LxPxH): 33,5x65x40h cm.
- 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 train d'étincelles.
- 2 résistances pour le four réalisées en acier inox AISI321, puissance totale 6,5 kW. Commandes avec thermostat de régulation 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.

<b>Largeur</b>	<b>Cm</b>	<b>120</b>	<b>Puissance gaz</b>	<b>kW</b>	<b>51 - kcal/h 43.860 - BTU 174,012</b>
<b>Profondeur</b>	<b>Cm</b>	<b>110</b>	<b>Puissance électrique</b>	<b>kW</b>	<b>6,5</b>
<b>Hauteur</b>	<b>Cm</b>	<b>72</b>			
<b>Poids net</b>	<b>Kg</b>	<b>200</b>	<b>Branchement électrique V-Hz</b>		<b>400V 3N ~ 50 ÷60 Hz</b>