



GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
MI - 70	MAMCOOO8690	PC7I2GFGMG	Fourneaux à gaz

ARTICLE

**Fourneau 6 feux gaz sur maxi four gaz avec grill électrique**



**DONNÉES TECHNIQUES**

LARGEUR (mm):	<b>1200</b>
PROFONDEUR (mm):	<b>750</b>
HAUTEUR (mm):	<b>900</b>
POIDS (Kg):	<b>208</b>
VOLUME (m <sup>3</sup> ):	<b>1.35</b>
PUISSANCE GAZ (kW):	<b>55</b>
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW):	<b>4.5</b>
TENSION (V):	<b>VAC400-3N</b>
DIM. INTERNES FOUR (mm):	<b>975x695x390(h) mm</b>
CAPACITE' FOUR:	<b>2x 930x620</b>
PUISSANCE FOUR (kW):	<b>10</b>
N. ZONES DE CUISSON:	<b>6</b>
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	<b>3x 6kW 3x 9kW</b>
DEGRÉ IP:	<b>IPX5</b>
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE FOUR (C°):	<b>0-330</b>

**DESCRIPTION**

Fourneau gaz, sur four maxi au gaz, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant 6 brûleurs principaux dont la puissance maximum est de 6 kW sur 3 et de 9 kW sur 3, fixés hermétiquement au plan. Manettes ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Réglage de la puissance de 1,6 à 6 kW, par valve avec thermocouple de sécurité. 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. Plaque équipée de grilles robustes en fonte émaillée RAAF résistant aux acides, aux alcalis et à la flamme. Les grilles acceptent les récipients de cuisson de petites et de grandes dimensions. Four maxi au gaz GN 2/1 avec robinet thermostatique permettant de régler la température de 100 °C à 330 °C. Brûleur à flamme stabilisée avec veilleuse à allumage piézoélectrique et thermocouple de sécurité. Chambre de cuisson en acier inox, dimensions 975x695x390h mm. Puissance maxi du four 10 kW. Four équipé d'un grill électrique de 4,5 kW contrôlé par régulateur d'énergie. Sole du four en acier émaillé forte épaisseur. Contreporte du four en acier inox embouti à étanchéité labyrinthe. Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

