

C2MCU15FF

FOURNEAU GAZ 6 BRULEURS + FOUR ELECTRIQUE 1/1 GN + BAIE OUVERTE - SOLUTION LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Porte de four moulée et à double paroi et poignée robuste. Poignées en plastique thermodurcissable athermique.

Chauffage obtenu par des **brûleurs à flamme stabilisée à une seule couronne** de différentes puissances.

Chaque brûleur est équipé d'un **robinet de gaz de sécurité**, qui permet de régler la puissance du maximum au minimum. Sécurité assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.

Grilles de surface en acier couvertes d'un matériau de protection et brûleurs caractérisés par un corps en acier inoxydable et des capuchons de brûleur en laiton-nickel.

Grilles de surface placées sur des surfaces moulées à bords arrondis et brûleurs étanches pour un nettoyage facile.

Four électrique statique 1/1 GN et baie ouverte. Grille amovible du four en acier inoxydable. Fond du four constitué d'une épaisse tôle d'acier renforcée par une série de nervures.

Isolation de la chambre de cuisson et de la porte du four assurée par une couche de fibre céramique résistant aux hautes températures.

Chauffage obtenu par des éléments chauffants spéciaux en acier inoxydable résistant aux hautes températures, placés sous le fond et sur le dessus de la chambre de cuisson.

Equippé d'un thermostat qui règle la **température entre 120°C et 300°C**. Thermostat de sécurité à réarmement manuel contre la surchauffe.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**.

Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les besoins de l'utilisateur.

Accessoires disponibles **sur demande**.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 1200 mm
Profondeur: 700 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 116 kg
Volume: 1.15 m³
Puissance électrique: 3.00 kW
Puissance gaz: 30.00 kW

