K4GCU10FFP

FOURNEAU GAZ 4 BRULEURS + FOUR GAZ 2/1 GN - PERFORMANCE LINE

DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Porte du four moulée à double paroi et poignée robuste.
Chauffage par **brûleurs en fonte, étanches, à flamme stabilisée et à double couronne superposée de différentes puissances (max. 8,5 kW et 10,7 kW).**
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 fonte émaillée mate RAAF résistante aux alcalis, aux acides et au feu.
Grilles de surface placées sur des surfaces moulées à bords arrondis et brûleurs étanches pour un nettoyage facile.
Le trop-plein d'évacuation du plan de travail est **disponible sur demande** pour accélérer les opérations de nettoyage.
Four à gaz 2/1 GN. 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.
Montée en température rapide et rétention de la chaleur obtenues grâce à un **brûleur à flamme stabilisée à haut rendement avec diffuseur intégré**, adapté pour travailler à des températures élevées. Le brûleur du four est équipé d'une vanne thermostatique à gaz qui permet de régler la température jusqu'à 300°C. La sécurité est assurée par un thermocouple maintenu actif par la flamme du brûleur.
Plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis pour un nettoyage facile. Panneaux avant, latéraux et arrière en acier inoxydable.
Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.
Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les exigences de l'utilisateur.
Pieds en acier inoxydable **réglables en hauteur**.
Accessoires disponibles **sur demande**.

CARACTÃ RISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 119 kg
Volume: 0.99 m³
Puissance gaz: 48.15 kW

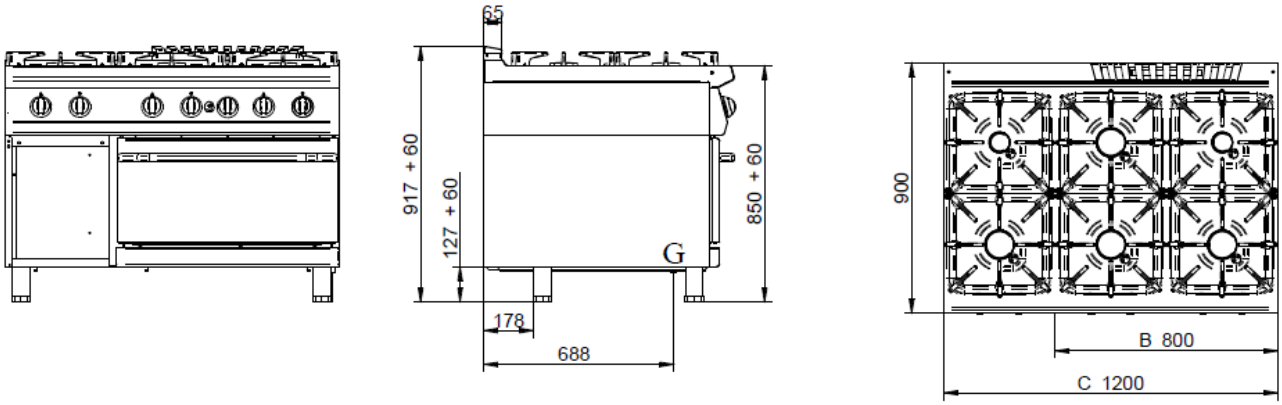
Viale del Progresso, 20 Z.I. 35026 Conselve (PD) - Italia
P.I. e C.F IT01897630289 | TEL: (+39) 049 95 00 555 | FAX: (+39) 049 95 00 560

K4GCU10FFP

CUCINA GAS 4 FUOCHI + FORNO GAS 2/1 GN / FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS + FOUR À GAZ 2/1 GN / GAS RANGE 4 BURNERS + GAS OVEN 2/1 GN / GASHERD 4 KOCHSTELLEN + GASBACKOFEN 2/1 GN / COCINA A GAS 4 QUEMADORES + HORNO A GAS 2/1 GN / ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 4 КОНФОРКАМИ + ГАЗОВАЯ ДУХОВКА 2/1 GN

DATI TECNICI / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS / ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	**[мм]**	**800 x 900 x 850**
Gas / Gaz /Gas / Gas / Газ (**B**)	**[Kw] - [кВт]**	**48,15**
Tipo / Type / Type / Typ / Тип (**A**)		**A1**
GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (**D**)	**[Kg/h] [кг/ч]**	**2,918**
Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (**C**)	**[m3/h] [м3/ч]**	**5,095**
Aria / Air / Luft / Aire / Воздух	**[m3/h] [м3/ч]**	**96,3**
Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение		**UNI-ISO 7/1 R ½**
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quemador / Горелка	**[kW] [кВт]**	**1 x 8,5**
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quemador / Горелка	**[kW] [кВт]**	**3 x 10,7**
Forno / Four / Oven / Ofen / Horno / Духовка 2/1 GN	**[Kw] [кВт]**	**1 x 7,5**



B	K4GCU10FFP	8,5 kW | 10,7 kW 10,7 kW | 10,7 kW 7,5 kW
C	K4GCU15FFP	8,5 kW | 10,7 kW | 8,5 kW 10,7 kW | 10,7 kW | 10,7 kW 7,5 kW

G = Gas / Gaz / Gas / Gas / Gas / газ

Optional

n.1x **K7A25019** Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte - Built-in cast iron bottom - Sohle aus Gusseisen - Opción base en fierro fundido -Дополнение подложка из чугуна для плиты