

K4MCU15FFP

FOURNEAU GAZ 6 BRULEURS + FOUR ELECTRIQUE 2/1 GN + BAIE OUVERTE -
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 électrique statique 2/1 GN et baie ouverte. Chambre de cuisson du four en acier inoxydable AISI 430 et sol du four en acier inoxydable de forte épaisseur. Grille du four amovible en acier inoxydable.

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 placés sous le fond et sur le dessus de la chambre de cuisson**. Equipé d'un thermostat qui règle la température entre 90°C et 300°C.

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**.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 1200 mm
Profondeur: 900 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 157 kg
Volume: 1.43 m³
Puissance électrique: 5.40 kW
Puissance gaz: 59.80 kW



K4MCU15FFP

CUCINA 6 FUOCHI GAS + FORNO ELETTRICO 2/1 GN / FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS + FOUR ÉLECTRIQUE 2/1 GN / GAS RANGE 6 BURNERS + ELECTRIC OVEN 2/1 GN / GASHERD 6 KOCHSTELLEN + ELEKTROBACKOFEN 2/1 GN / COCINA A GAS 6 QUEMADORES + HORNO ELÉCTRICO 2/1 GN / ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 6 КОНФОРКАМИ И ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ 2/1 GN

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

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[мм]	1200 x 900 x 850
Gas / Gaz / Gas / Gas / Газ (B)	[Kw] - [кВт]	59,8
Tipo / Type / Type / Typ / Тип (A)		A1
GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (D)	[Kg/h] [кг/ч]	3,470
Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (C)	[m3/h] [м3/ч]	6,328
Aria / Air / Luft / Aire / Воздух	[m3/h] [м3/ч]	119,6
Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение		UNI-ISO 7/1 R ½
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quegador / Горелка	[kW] [кВт]	2 x 8,5
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quegador / Горелка	[kW] [кВт]	4 x 10,7
Forno / Four / Oven / Ofen / Horno / Духовка 2/1 GN	[Kw] [кВт]	1 x 5,4
Elett./Electr./ Электр (E)	[Kw] [кВт]	5,4
(F)	[Volts][Вольт]	400/3N
Cavo (non fornito in dotazione) / Cable (non fourni) / Cable (not supplied) / Kabel (nicht mitgeliefert) / Cable no incluido / Кабель	H07 RN-F [мм2]	5 X 1,5
Voltaggi diversi e versioni navali disponibili su richiesta / Différentes tensions et versions maritimes disponibles sur demande / Different voltages and marine versions available on request / Verschiedene Spannungen und Schiffsausführungen auf Anfrage erhältlich / Diferentes voltajes y versiones navales son disponibles bajo petición.		

B	K4MCU10FFP	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">8,5 kW</td> <td style="text-align: center;">10,7 kW</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10,7 kW</td> <td style="text-align: center;">10,7 kW</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">5,4 kW</td> </tr> </table>	8,5 kW	10,7 kW	10,7 kW	10,7 kW	5,4 kW				
8,5 kW	10,7 kW										
10,7 kW	10,7 kW										
5,4 kW											
C	K4MCU15FFP	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">8,5 kW</td> <td style="text-align: center;">10,7 kW</td> <td style="text-align: center;">8,5 kW</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10,7 kW</td> <td style="text-align: center;">10,7 kW</td> <td style="text-align: center;">10,7 kW</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">5,4 kW</td> </tr> </table>	8,5 kW	10,7 kW	8,5 kW	10,7 kW	10,7 kW	10,7 kW	5,4 kW		
8,5 kW	10,7 kW	8,5 kW									
10,7 kW	10,7 kW	10,7 kW									
5,4 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

1 x **K7PORTA** Porta / Porte / Door / Tür / Puerta / Дверца