

# K4MCUP15FF

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 obtenu par des **brûleurs étanches à flamme stabilisée à deux couronnes avec des puissances différentes (6 kW et 10 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 et brûleurs 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:** 190 kg  
**Volume:** 1.43 m<sup>3</sup>  
**Puissance électrique:** 5.40 kW  
**Puissance gaz:** 48.00 kW

