

K7GTP10FF

COUP DE FEU A GAZ + FOUR GAZ 2/1 GN



DESCRIPTION DU PRODUIT

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

Surface de cuisson en fonte épaisse à bords arrondis réalisée en moulage unique. Insert rond central amovible.

Brûleur rond central en acier inoxydable, adapté au travail à haute température.

Température maximale d'environ 500°C dans le point central le plus chaud, diminuant doucement vers les bords grâce à différentes zones isothermes de température.

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 avec diffuseur intégré à haut rendement, 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.

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: 800 mm
Profondeur: 700 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 169 kg
Volume: 0.80 m³
Puissance électrique: 19.05 kW

