

K7EVR10FV

FOURNEAU VITROCERAMIQUE 4 PLAQUES A DETECTION DE CASSEROLLES + FOUR ELECTRIQUE VENTILE 1/1 GN



DESCRIPTION DU PRODUIT

Structure en acier inoxydable. Poignées en plastique thermodurcissable athermique avec bords sérigraphiés utiles. Porte de four moulée à double paroi et manche à section elliptique en AISI 304.

Plan de travail en pyrocéramique de 6 mm d'épaisseur. Chauffage obtenu par des **plaques radiantes rondes placées** sous verre. Chaque plaque radiante est dotée d'un régulateur d'énergie qui règle la fréquence de travail à la puissance maximale. La sécurité est assurée par un contrôle de la surchauffe à l'intérieur des plaques radiantes.

Le système de détection des casseroles est géré par une carte électronique et n'autorise le fonctionnement de la plaque de cuisson que si la casserole se trouve au-dessus de la zone concernée. Le fonctionnement est autorisé avec n'importe quelle casserole, à condition qu'elle soit en métal.

Un limiteur de température placé à l'intérieur de la plaque de cuisson la protège contre la surchauffe. De même, un autre limiteur protège la carte de contrôle de la surchauffe.

Un voyant situé sur le tableau de bord s'allume et alerte l'opérateur lorsque la température dépasse 60 °C sur la vitre.

Plan de travail en AISI 304 à coins arrondis pour un nettoyage facile. Panneau frontal en acier inoxydable AISI 304.

Four électrique ventilé 1/1 GN. Fond du four constitué d'une épaisse tôle d'acier renforcée par une série de nervures. Grille amovible du four 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 spéciaux en acier inoxydable résistant aux hautes températures, placés sous le fond et sur le dessus de la chambre de cuisson.** Mouvement d'air garanti par un **ventilateur en acier inoxydable** entraîné par un puissant moteur électrique. Equipé d'un thermostat qui règle la température entre 90°C et 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel contre la surchauffe. Possibilité de sélectionner différents types de chauffage : statique et ventilé, chauffage par le bas ou type «grill», ou chauffage complet.

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.**

Accessoires disponibles **sur demande.**



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 800 mm
Profondeur: 700 mm
Hauteur: 850 mm
Poids: 102 kg
Volume: 0.80 m³
Puissance électrique: 12.85 kW

