

K7GCUP15FF

FOURNEAU GAZ 6 BRULEURS + FOUR GAZ 2/1 GN + BAIE - PERFORMANCE LINE



DESCRIPTION DU PRODUIT

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

Chauffage obtenu par des **brûleurs étanches à flamme stabilisée à couronnes superposées** de différentes puissances (**6,2 kw et 8,5 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 pilote.

Grilles de surface et brûleurs en **fonte émaillée RAAF mate** résistante aux alcalis, aux acides et au feu.

Grilles de surface placées sur des surfaces moulées à bords arrondis pour un nettoyage facile et pour éviter les débordements de liquide.

Récipients moulés en acier inoxydable à bords arrondis, placés sous les brûleurs pour un nettoyage facile.

Four à gaz 2/1 GN et baie ouverte. 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.

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**.

Testé au gaz naturel ou au GPL, selon les besoins de l'utilisateur.

Accessoires disponibles **sur demande**.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 1200 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 137 kg

Volume: 1.15 m³

Puissance gaz: 51.60 kW

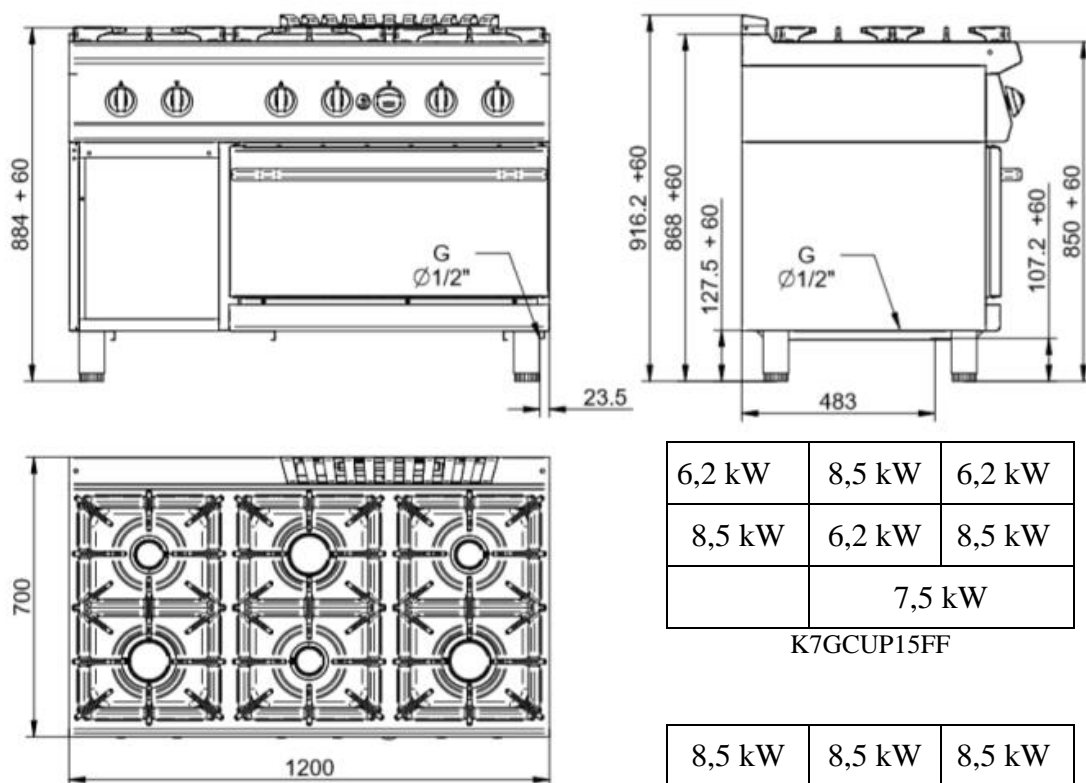


K7GCUP15FF

CUCINA GAS 6 FUOCHI + FORNO GAS 2/1 GN + VANO APERTO / FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS + FOUR À GAZ 2/1 GN + BAIE LIBRE OUVERTE / GAS RANGE 6 BURNERS + GAS OVEN 2/1 GN + OPEN CABINET / GASHERD 6 KOCHSTELLEN + GASBACKOFEN 2/1 GN + UNTERBAU OFFEN / COCINA A GAS 6 QUEMADORES + HORNO A GAS 2/1 GN + BASE ABIERTA / ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 6 КОНФОРКАМИ + ГАЗОВАЯ ДУХОВКА 2/1 GN + ОТКРЫТЫЙ ШКАФ

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

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[мм]	1200x700x850
Gas / Gaz / Gas / Gas / Газ (B)	[Kw] - [кВт]	51,6
Tipo / Type / Type / Typ / Тип (A)		A1/B11
GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (D)	[Kg/h] [кг/ч]	3,298
Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (C)	[m3/h] [м3/ч]	5,460
Aria / Air / Luft / Aire / Воздух	[m3/h] [м3/ч]	103,2
Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение		UNI-ISO 7/1 R ½
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quegador / Горелка (C)	[kW] [кВт]	3 x 6,2
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quegador / Горелка (D)	[kW] [кВт]	3 x 8,5
Forno / Four / Oven / Ofen / Horno / Духовка 2/1 GN (G)	[kW] [кВт]	1 x 7,5



G = Gas / Gaz / Gas / Gas / Gas / газ

Standard

Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox - Stainless steel burner tray - Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox – Конфорки из нержавеющей стали

Optional

n.1 x **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

n. 1 x **K7PORTA** Porta - Porte - Door - Tür - Puerta – Дверца