

K7GCUP15FFM

FOURNEAU GAZ 6 BRULEURS + FOUR MAXI GAZ - 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.

Chaudage 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 MAXI (105 x 53 cm), pouvant contenir 3 plaques de cuisson 1/1 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.

Finition du plan de travail découpée au laser pour une adaptation "tête à tête" et une fixation de liaison.

Pieds en acier inoxydable **régulables en hauteur**.

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

Accessoires disponibles **sur demande**.



CARACTÃ RISTIQUES TECHNIQUES

Largeur: 1200 mm

Profondeur: 700 mm

Hauteur: 850 mm

Poids: 144 kg

Volume: 1.15 m³

Puissance gaz: 57.60 kW





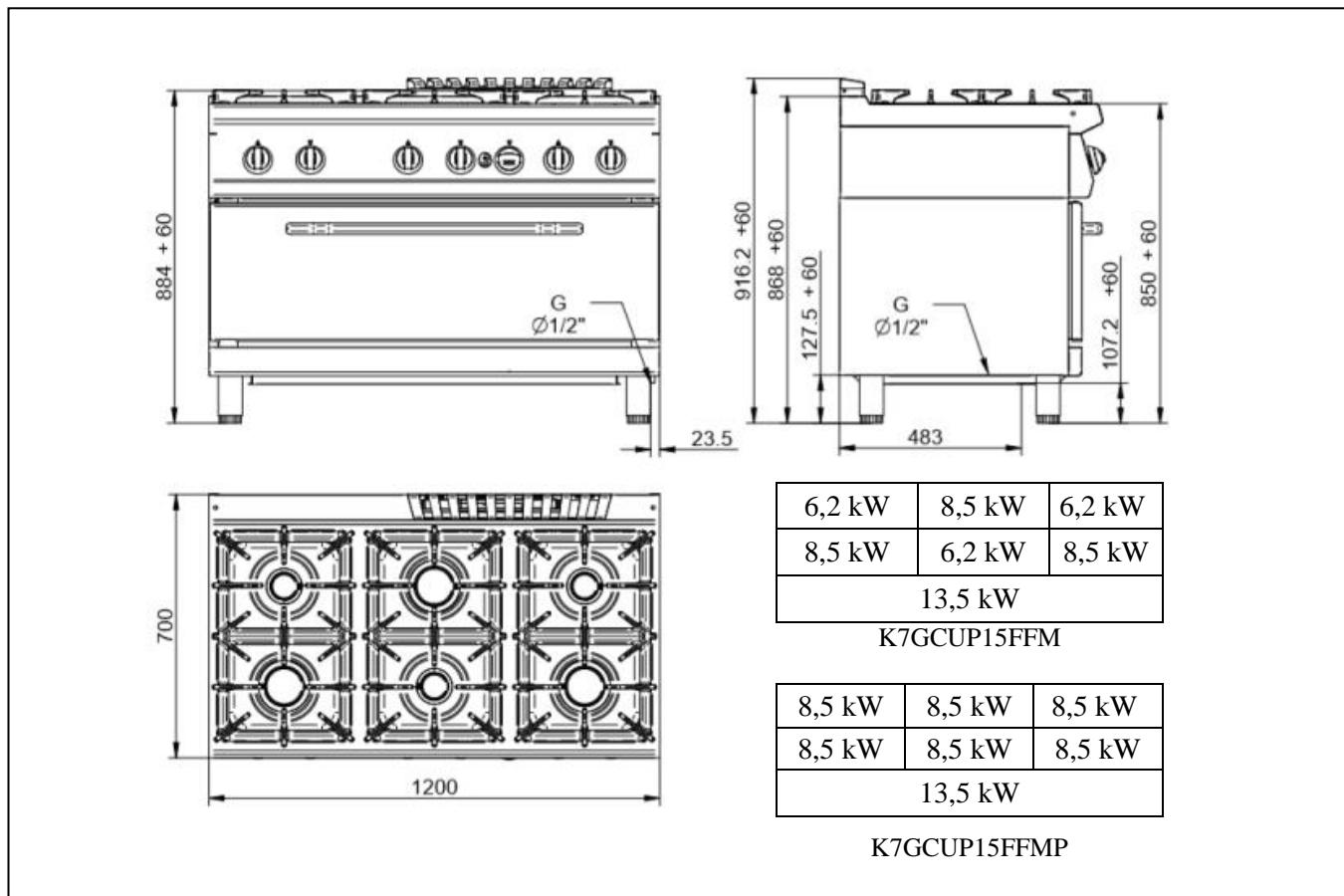
K7GCUP15FFM

CUCINA GAS 6 FUOCHI + FORNO GAS 105x53 cm / FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS + FOUR À GAZ 105x53 cm / GAS RANGE 6 BURNERS + GAS OVEN 105x53 cm / GASHERD 6 KOCHSTELLEN + GASBACKOFEN 105x53 cm / COCINA A GAS 6 QUEMADORES + HORNO A GAS 105x53 cm / ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 6 КОНФОРКАМИ + ГАЗОВАЯ ДУХОВКА 105x53 см

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

Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße / Medidas / Размеры	[mm]	1200x700x850
Gas / Gaz / Gas / Gas / Газ (B)	[Kw] - [кВт]	57,6
Tipo / Type / Type / Тип (A)		A1
GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (D)	[Kg/h] [кг/ч]	4,542
Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (C)	[m³/h] [м³/ч]	6,095
Aria / Air / Luft / Aire / Воздух	[m³/h] [м³/ч]	115,2
Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение		UNI-ISO 7/1 R ½
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quemador / Горелка (C)	[kW] [кВт]	3 x 6,2
Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quemador / Горелка (D)	[kW] [кВт]	3 x 8,5
Forno / Four / Oven / Ofen / Horno / Духовка 2/1 GN (G)	[kW] [кВт]	1 x 13,5





G = Gas / Gaz / 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 **K7A25025** 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