

K7MCUP15FVP

FOURNEAU GAZ 4 BRULEURS + FOUR ELECTRIQUE VENTILE 1/1 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 (**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 électrique ventilé 1/1 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.

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.

Possibilité de sélectionner différents types de chauffage : statique et ventilé, chauffage par le bas ou type «grill», ou chauffage complet.

Equipé d'un thermostat qui règle la température **entre 90°C et 300°C**. Thermostat de sécurité à réarmement manuel contre la surchauffe.

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 électrique: 3.65 kW
Puissance gaz: 51.00 kW

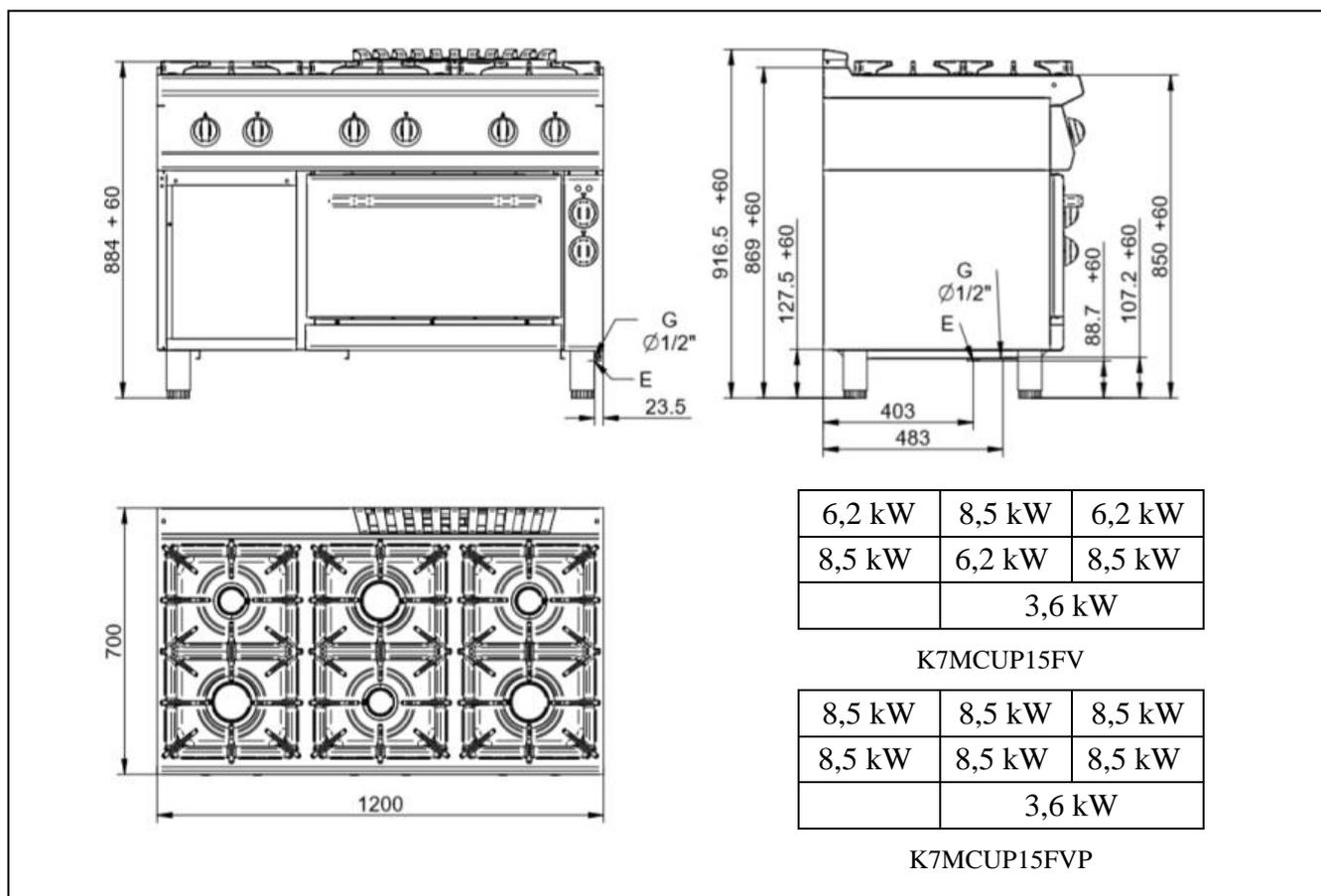


K7MCUP15FVP

CUCINA 6 FUOCHI GAS + FORNO ELETTRICO VENTILATO 1/1 GN + VANO APERTO / FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS + FOUR ÉLECTRIQUE VENTILÉ 1/1 GN + BAIE LIBRE OUVERTE / GAS RANGE 6 BURNERS + ELECTRIC VENTILATED OVEN 1/1 GN + OPEN CABINET / GASHERD 6 KOCHSTELLEN + ELEKTROBACKOFEN MIT UMLUFT 1/1 GN + UNTERBAU OFFEN / COCINA A GAS 6 QUEMADORES + HORNO ELÉCTRICO VENTILADO 1/1 GN + BASE ABIERTA / ГАЗОВАЯ ПЛИТА С 6 КОНФОРКАМИ + ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВЕНТИЛЬНАЯ ДУХОВКА 1/1GN + 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 |
| Tipo / Type / Type / Typ / Тип (A) | | A1 |
| GPL/LPG / Сжиженный нефтяной газ (G30) (D) | [Kg/h] [кг/ч] | 3,218 |
| Metano / Methane / Natural gas / Erdgas / Метан (G20) (C) | [m3/h] [м3/ч] | 5,397 |
| Aria / Air / Luft / Aire / Воздух | [m3/h] [м3/ч] | 102 |
| Racc. Gas / Racc. Gaz / Gas fitting / Gasanschluss / Empalme gas / Газовое соединение | | UNI-ISO 7/1 R ½ |
| Bruciatore / Bruleur / Burner / Brenner/Quegador / Горелка (D) | [kW] [кВт] | 6 x 8,5 |
| Forno / Four / Oven / Ofen / Horno / Духовка 1/1 GN (G) | [kW] [кВт] | 1 x 3,65 |
| Potenza elettrica / Puissance électrique / Electric Power / Elektro-Leistung / электр. (E) | [Kw] - [кВт] | 3,6 |
| (F) | [V] | 400/3N 230 N |
| (G) | [Hz] - [Гц] | 50/60 |
| Cavo (non fornito in dotazione) / Cable (non fourni) / Cable (not supplied) / Kabel (nicht mitgeliefert) / Cable / Кабель | H07 RN-F [мм2] | 5 x 1 3 x 2,5 |



G = Gas / Gaz / Gas / Gas / Gas / газ

E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch \ eléctrico \ электрич

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 **K7A25029** 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