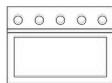




N	4
Ø mm	125
kw	8
Kcal/h	6878.76



GN	2/ 1
DIM	680X700X310
KW	11
Kcal /h	9458.35



TOT

KW	43
Kcal/h	36973,35



G25	5,295m ³ /h
G31	1,795m ³ /h



Kg	138.5
----	-------



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

-Composé d'une structure monobloc en acier inoxydable AISI 304 de 15/10 mm d'épaisseur, avec polissage satiné ultrafin des surfaces, Les panneaux de la façade robustes, Arrière et les cotés de forme ergonomique avec bords arrondis afin d'éviter les arrêts tranchants avec une épaisseur de 10/10 mm, Le dessus de forme ergonomique avec bords arrondis afin d'éviter les arrêts tranchants avec une épaisseur de 15/10 mm.

-Equipé de Quatre (04) brûleurs à multi gaz (propane, naturel et GPL), avec quatre (04) grilles en fonte émaillée noire, à très haut rendement avec dispositif de sécurité de la flamme par thermocouple et veilleuse. Les brûleurs sont réalisés en fonte d'une Puissance calorifique de 8KW pour chaque bruleur

-Four à deux niveaux dont l'intérieur est constitué entièrement en acier inoxydable alimentaire AISI 304, de forte épaisseur et permettant de recevoir deux (02) plateaux de type GN 2/1, Sole extractible en fonte amovible de 12 mm d'épaisseur, Équipé d'une (01) grille en acier chromé de 6 mm d'épaisseur, Le système de chauffage est assuré par un brûleur tubulaire en acier inoxydable d'une Puissance de : 11 kW, muni d'une veilleuse et piézo électrique pour l'allumage, La commande de l'alimentation en gaz du brûleur pour four est assurée par un bloc thermostatique réglable de 100-340°C.

-Cheminée Fabriqué en acier inoxydable alimentaire AISI 304 de 10/10 mm d'épaisseur et de 70 mm de hauteur

-La porte est en acier inoxydable alimentaire AISI 304 de 15/10 mm d'épaisseur, équipée d'une charnière équilibrée, Réalisée en double parois calorifugées, avec une poignée isolante.

-Reposant sur quatre (04) pieds ajustables, en acier inoxydable.

