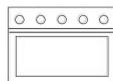


N	1
Ø mm	800X750
kw	16
Kcal/h	13757,52



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



KW	27
Kcal/h	23215,82



G25	3,323m³/h
G31	1,105m³/h



Kg	177
----	-----



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

-Table de cuisson constituée d'une calandre en acier inoxydable AISI 304 de 25/10 mm avec bords arrondis afin d'éviter les arrêtes tranchantes.

-Plaques de grillade nervurée en inox d'une épaisseur de 12 mm, son plan est incliné de façon à évacuer les huiles usagées vers l'orifice d'évacuation.

-Tiroir de propreté le bac amovible en acier inoxydable AISI 304, placé sous l'orifice d'évacuation monté sur des glissières et servant à la récupération des jus de cuisson.

-Le système de chauffage est assuré par deux (02) brûleurs fabriqués par système tubulaire en acier inoxydable d'une puissance 8 kW chacun, à multi gaz (propane, naturel et GPL), avec dispositif de sécurité et la flamme par thermocouple pour chaque brûleur, Allumage par piézo-électrique et veilleuse.

-La commande de l'alimentation des deux brûleurs à gaz sous la plaques de grillade est assurée par deux (02) robinets réglables du ralenti au plein régime, ces derniers disposent de quatre (04)positions: éteint, allumage Veilleuse,grande flamme, petite flamme.

-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 l'allumage, La commande de l'alimentation en gaz du brûleur pour four est assurée par un bloc thermostatique réglable de 100-340°C

-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.

