



N	2
ømm	125
KW	8
Kcal/h	6878.76



KW	16
Kcal/h	13757,52



G25	1,969m <sup>3</sup> /h
G31	0,654m <sup>3</sup> /h



Kg	50
----	----



## 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, Arrière et les cotés de forme ergonomique avec bords arrondis afin d'éviter les arrêts tranchantes avec une épaisseur de 10/10 mm,

-La table de cuisson est constituée d'un dessus en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm complètement embouti et étanche avec bords arrondis.

-Sole en acier inoxydable d'épaisseur de 1.5 mm.

-Porte avec système de fermeture, en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur de 1.0 mm, équipée d'une poignée ergonomique

-Le système de chauffage est assuré par deux (02) brûleurs en fonte fonctionnant à multi gaz (propane, naturel et GPL), avec dispositif de sécurité de la flamme par thermocouple et veilleuse d'une Puissance calorifique 8 kW pour chaque bruleur

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

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

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

