



N	2
Ø mm	700X400
kw	6
Kcal/h	5159



KW	12
Kcal/h	10318,14



G25	1,477m³/h
G31	0,491m³/h



Kg	96
----	----



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, Le dessus de forme ergonomique avec bords arrondis afin d'éviter les arrêts tranchantes 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 deux plaques lisses et nervurée en fonte d'une épaisseur de 10 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 les 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.

-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

