

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1

GAMME AFI - SÉRIE 700

RÉFÉRENCE

F4G7FG80LP

DÉSIGNATION

FOURNEAU GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1 - 2+2 BRÛLEURS- GAMME AFI - SÉRIE 700

TECHNIQUE

- 4 brûleurs disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Four gaz : allumage Piezo



FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG80LP	7	2 x 6 + 2 x 7,5	34	800 x 700 x 850	