

# PLAQUES « COUP DE FEU » GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1

## AVEC ET SANS BRÛLEURS

### RÉFÉRENCE

MO70/120PFBBG

### DÉSIGNATION

PLAQUE « COUP DE FEU » GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1 - 4 BRÛLEURS

### TECHNIQUE

#### PLAQUE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Plaque chauffante radiante en fonte avec épaisseur 1,5 cm et avec œil de boeuf central
- Approvisionnement en gaz contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple, avec allumage Piezo
- La température dans la zone centrale est de 500°C, avec diminution jusqu'à 300°C dans les zones les plus externes

#### FOUR

- Four en acier émaillé avec plaque radiante
- Porte intérieure du four en acier inoxydable
- Allumage Piezo
- Réglage de la température de 50°C à 300°C



#### BRÛLEURS

- Les brûleurs à haut rendement sont réalisés en fonte et laiton avec chapeau de brûleur à double couronne et à couronne simple
- Les grilles avec bras longs sont adaptées aussi aux marmites de petite dimension

#### SUR FOUR GAZ

Réf.	Brûleurs	Volume (m³)	Puissance plaque (kW)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MO70/120PFBBG	4	1,3	1 x 6	2 x 3,7 + 2 x 5,5	8	186	1200 x 730 x 870	