

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

AVEC ET SANS BRÛLEURS

RÉFÉRENCE

MO70/120PFBG

DÉSIGNATION

PLAQUE « COUP DE FEU » GAZ SUR FOUR GAZ GN 2/1 - 2 BRÛLEURS - L. 1200 MM

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) € |
|--------------|----------|-------------|-----------------------|-------------------------|---------------------|------------|---------------------|--------------|
| MO70/120PFBG | 2 | 1,2 | 1 x 9 | 1 x 3,7 + 1 x 5,5 | 8 | 206 | 1200 x 730 x 870 | |