MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 90	**MAMC0003000**	**PC98GFG**	**Fourneaux à gaz**

ARTICLE

Fourneau 4 feux vifs gaz sur four gaz

MARENO ALI Group Srl Società a Socio Unico:
Via Conti Agosti , 231 - 31010 Mareno di Piave (TV)
Capitale Sociale 50.000.000,00 i.v.

Les données présentées dans ce document doivent être considérées comme non contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications à tout moment, sans préavis.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 90	**MAMC0003000**	**PC98GFG**	**Fourneaux à gaz**

ARTICLE

Fourneau 4 feux vifs gaz sur four gaz

DONNÉES TECHNIQUES

LARGEUR (mm):	**800**
PROFONDEUR (mm):	**920**
HAUTEUR (mm):	**900**
POIDS (Kg):	**150**
VOLUME (m^3):	**1**
PUISSANCE GAZ (kW):	**40**
DIM. INTERNES FOUR (mm):	**570x490x295(h) mm**
CAPACITE' FOUR:	**2x GN 2/1**
PUISSANCE FOUR (kW):	**8**
N. ZONES DE CUISSON:	**4**
DÉTAILS ZONE DE CUISSON:	**2x 6kW 2x 10kW**
ÉCHELLE DE TEMPÉRATURE FOUR (C°):	**0-300**

DESCRIPTION

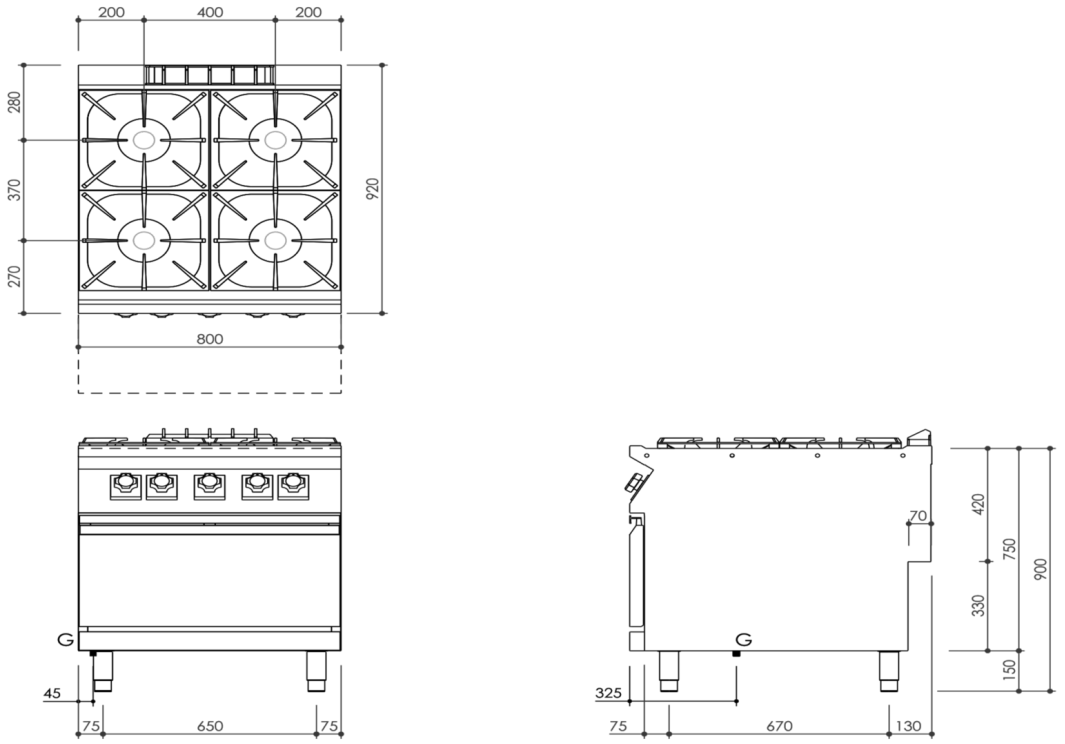
Fourneau gaz, sur four au gaz, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant 4 brûleurs principaux dont la puissance maximum est de 6 kW sur 2 et de 10 kW sur 2, fixés hermétiquement au plan. Manettes ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Réglage de la puissance de 1,6 à 6 kW et de 2,5 à 10 kW, respectivement par valve avec thermocouple de sécurité. Allumage du brûleur principal par veilleuse permanente à basse consommation (170 W). Veilleuse et thermocouple se trouvent sous le brûleur principal et sont protégés contre les chocs accidentels et les débordements. Plaque équipée de grilles robustes en fonte émaillée RAAF résistant aux acides, aux alcalis et à la flamme. Les grilles acceptent les récipients de cuisson de petites et de grandes dimensions. Four au gaz GN 2/1 avec robinet thermostatique permettant de régler la température de 50 °C à 300 °C. Brûleur à flamme stabilisée avec veilleuse à allumage piézoélectrique avec thermocouple de sécurité. Chambre de cuisson en acier inox, dimensions 575x700x300h mm. Puissance du four 8 kW. Sole du four en acier émaillé forte épaisseur. Contreporte du four en acier inox embouti à étanchéité labyrinthe. Indice de protection contre l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

MARENO
kitchen solutions since 1922

GAMME	CODE	MODÈLE	FONCTION
M1 - 90	**MAMC0003000**	**PC98GFG**	**Fourneaux à gaz**

ARTICLE

Fourneau 4 feux vifs gaz sur four gaz



DONNÉES TECHNIQUES D'INSTALLATION

(G) Raccordement au gaz:	**Ø1/2"**