

1 PLAQUE GM

# FOUR GAZ GN 2/1

## **DESCRIPTIF GÉNÉRAL**

#### Chassis:

Chassis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

#### - Dessus:

Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

#### - Pieds:

Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0 / + 30).

Débit Gaz Nat G20/20 :	2,43 m³/h
Débit Gaz Propane G31/37 :	1,79 kg/h

RÉFÉRENCE : G1PL



### **DESCRIPTIF DE L'APPAREIL**

Dimensions (mm): L 850 x P 800 x H 900.

- Dessus :
- . 1 plaque de cuisson fonte 845x600mm en 2 parties avec jeu de cercles central.
- . Brûleur type couronne P : 12kW avec veilleuse et thermocouple de sécurité, commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type "arrêt / allumage / plein feu / ralenti".
- . Elément réfractaire dans coffrage inox amovible.
- Soubassement
- . Four statique gaz GN2/1 L 530 x P 650 x H 300mm.
- . Brûleur multi-rampes acier émaillé P. 11 kW avec veilleuse et thermocouple de sécurite.
- . Commande par robinet gaz "arrêt / allumage / plein feu" et thermostat de réglage 50-300°C ATTENTION prévoir alimentation elec en 1/230+T pour thermostat.
- . Moufle inox AISI304, isolé, sole acier épaisseur 4mm, paraboles amovibles acier émaillé (3 niveaux espacés de 70mm), grille GN2/1 fil d'acier nickelé avec anti-basculement (x1).
- . Porte et contre-porte inox AISI304, isolée, poignée acier émaillé sur supports aluminium.
- P: 23 kW gaz + 0.02 kW elec en 1/230V+T.

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V01603	850 X 800 X 900 mm	1- 230V+T	23 kW Gaz 0,03 kW Elec	225 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00806
Allumage électrique tous brûleurs (1-230V+T)	V01014
Dos inox monté en usine	V01182
Plinthe inox clipsée sur pieds	V01187
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

ACCESSOIRES	CODE
	-
	-
-	-











