

Cuisinière de 4 feux sur four / placard



Bassins de récupération faciliter le nettoyage



Base du four en fonte de forte épaisseur



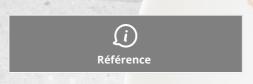
Caractéristiques

Plan de cuisson

- Le plan de cuisson est doté de bassins amovibles pour la récupération des sauces. Ces derniers sont fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10 et sont emboutis sur une profondeur de 30mm
- Les brûleurs du plan de cuisson sont en fonte nickelée. Ils sont commandés par des vannes à gaz à trois positions, "allumage" "grande flamme" et "veilleuse" toutes équipées de veilleuses et thermocouples de sécurité
- Les grilles du plan de cuisson sont en fonte émaillée

Four

- Le four est équipé de brûleur en acier inoxydable de forme tubulaire, doté d'une veilleuse et d'un thermocouple de sécurité
- La commande du four est assurée par une vanne thermostatique réglable de 120 à 320°C
- L'allumage du brûleur se fait par impulsion piézo-électrique. Le dispositif se compose d'un briquet d'allumage "piezo" d'un câble thermorésistant et d'une bougie d'allumage
- Le four est isolé avec de la laine de verre d'épaisseur 40mm recouverte d'un tissu ignifuge et d'une tôle aluminée
- La base du four est équipée de plaques amovibles en fonte (épaisseur 10 mm) pour assurer une diffusion constante et uniforme de la chaleur à l'intérieur de la chambre
- La chambre du four est équipée d'une grille porte plats en acier chromé
- La porte du four est en acier inoxydable AISI 304, isolée avec de la laine de verre d'épaisseur 40mm
- La contre porte du four est emboutie. Cela assure une meilleure étanchéité de la chambre du four et limite par conséquent la perte de calories. Cela accroit également la résistance à la déformation engendrée par la chaleur
- l'évacuation des gaz brulés et de la chaleur s'effectues à travers une cheminée située au niveau du dosseret de l'appareil
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur. Cela permet une bonne mise à niveau de l'appareil

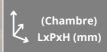














- Sur placard CGP904III-DO

INOX **AISI 304**

Gaz naturel ou propane

31

570x680x290

800x900x850





