

9CBG16

| CUISINIÈRE GAZ À 6 FEUX, AVEC FOUR À GAZ

| COCINA GAS DE 6 FUEGOS CON HORNO A GAS

| Caractéristiques

| Características

| Surface en acier inoxydable 304 | Grilles en fonte vitrifié | Bacs de collecte des liquides extractibles en acier inox AISI 304 imprimé avec des coins arrondis | Brûleurs supérieurs en fonte avec chapeau de brûleur en fonte à double couronne (2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 2 x 8,5 kW) | Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur | Four en acier inox avec chambre de cuisson GN 2/1, brûleur (7,7 kW) à flamme stabilisée | Réglage thermostatique de la température de 100 °C à 340 °C moyennant une soupape de sécurité et un thermocouple | Allumage électronique à pile du pilote | Glissières porte-grilles extractibles | Panneau de commande facilement démontable pour la maximum hygiène et facilité d'entretien | Pieds en acier inox réglables en hauteur

| Superficie en acero inoxidable 304 | Parrillas de hierro fundido vitrificado | Cubetas de recogida líquidos extraíbles en acero inox AISI 304 impreso con esquinas redondeadas | Quemadores superiores en fundición con repartellama de latón, de doble corona (2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW, 2 x 8,5 kW) | Grifo valvulado, con llama piloto, para el encendido del quemador | Horno en acero inox, con cámara de cocción GN 2/1, quemador (7,7 kW) de llama estabilizada | Regulación termostática de la temperatura de 100 °C a 340 °C, mediante válvula de seguridad y termocopia | 3Encendido electrónico del piloto mediante pila | Guías extraíbles | Panel de control fácilmente extraíble para la máxima higiene y facilidad de mantenimiento | Pies inox, regulables en altura



MODÈLE
MODELO



DIMENSIONS mm
DIMENSIONES mm



PUISSANCE GAZ kW
POTENCIA GAS kW



VOLUME m³
VOLUMEN m³



POIDS Kg
PESO Kg



RACCORDEMENT GAZ
CONEXIÓN GAS

9CBG16

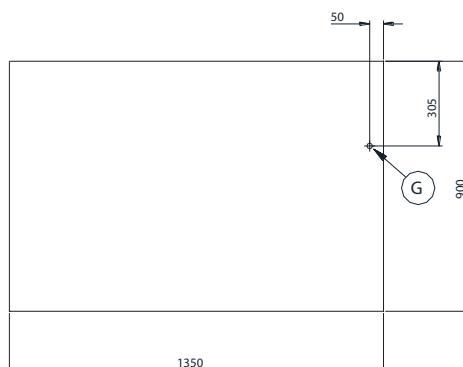
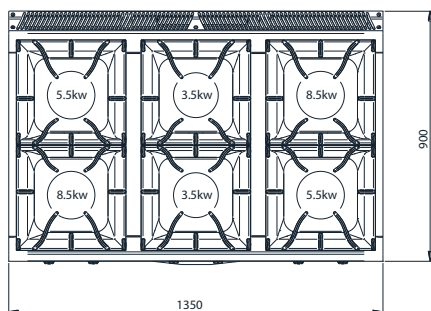
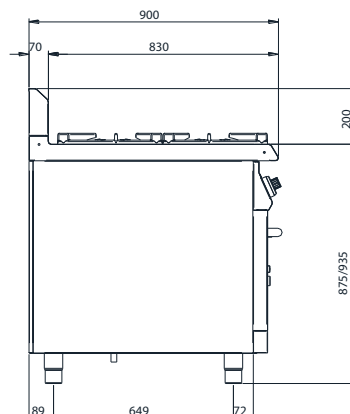
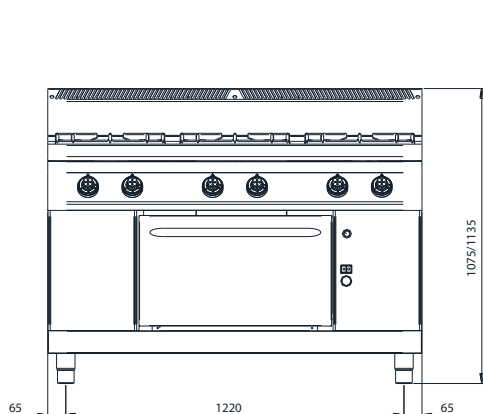
1350x900x900

42,7

1,8

220

Ø 1/2"



G= Gaz Ø 1/2"
Gas Ø 1/2"