

E7CBG14

| CUISINIÈRE GAZ 6 FEUX SUR FOUR À GAZ

| COCINA GAS 6 FUEGOS CON HORNO A GAS

| **Caractéristiques**

| **Características**



| Surface en acier inoxydable 304 | Grilles en fonte vitrifié | Bacs de collecte des liquides amovible en acier inox AISI 304 imprimé avec des coins arrondis | Brûleurs supérieurs haute performance en fonte avec chapeau de brûleur en fonte chromée à flamme stabilisée (4 x 10 kW) | Robinets à vanne avec flamme pilote pour l'allumage du brûleur | Four en acier inox avec chambre de cuisson GN2/1, 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

| Work top in AISI 304 stainless steel | Top grids are in vitrified cast iron | Removable drip-collecting trays in AISI 304 stainless steel with rounded corners | Burners in vitrified cast iron with burner cap in brass with double ring and stabilized flame (4 x 10 kW) | Valve tap with pilot flame for gas burner ignition | Gas oven GN 2/1 heated by burner (7,7 kW) with stabilized flame | Thermostatic temperature regulation from 100° to 340°C by means of safety valve and thermocouple | Electronic battery pilot ignition | 3-position shelf runners which can be removed for thorough oven cleaning | Control panel which can be quickly removed for easy cleaning and maintenance | Adjustable AISI 304 stainless steel feet



MODÈLE
MODELO



DIMENSIONS mm
DIMENSIONES mm



PUISSANCE GAZ kW
POTENCIA GAS kW



VOLUME m³
VOLUMEN m³



POIDS Kg
PESO Kg



RACCORDEMENT GAZ
CONEXIÓN GAS

E7CBG14

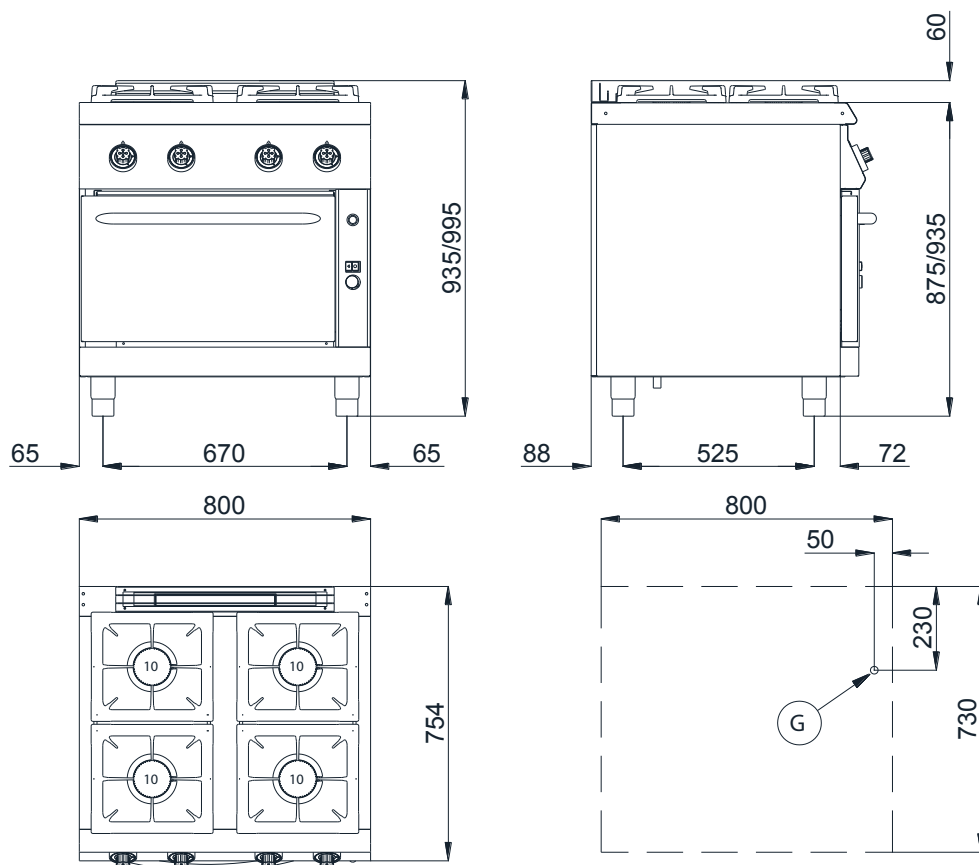
800x730x900

47,7

0,9

135

Ø 1/2"



G= Gaz Ø 1/2"
Gas Ø 1/2"