



DOMINA 700

GT77



GAZ, TOP

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions exterieure - LxPxH (cm)	70x73x25
Puissance totale (kW)	9

SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Nr. Plaque gaz 9 kW	1
Poids (kg)	68
Volume (m3)	0,3

Le plan de travail est réalisé en acier inoxydable d'une épaisseur de 1,5 mm, le plan de travail est embouti avec angles arrondis permettant de collecter les éventuels débordements de liquides. La plaque coup de feu est réalisée en acier d'une épaisseur de 10 mm et possède une surface de 40 dm². La partie centrale est amovible et la puissance du brûleur située en dessous est de 9 kW, l'allumage se fait par piezzo. Un robinet thermostatique permet de réguler la température. La plaque coup de feu peut atteindre une température de 500 °C en son centre et décroît vers l'extérieur pour atteindre 200 °C, ce qui permet d'adapter les cuissons. Dans la version électrique (ET77), la plaque de cuisson réalisée en acier carbone et possède une épaisseur de 15 mm. 4 zones de cuissons sont différenciées avec pour chacune d'entre elles une puissance de chauffe de 2,25 kW et réglable indépendamment. Les températures de fonctionnement sont comprises entre 80 et 450 °C. Versions sur four statique taille GN2/1 (gaz): four double paroi en acier inoxydable avec fond émaillé, porte en acier inoxydable double paroi avec isolation thermique. Cheminées et supports casseroles en fonte pour les modèles avec feux vifs latéraux. Le four gaz possède un brûleur de 6 kW à flamme stabilisée avec contrôle thermostatique de la température, vanne de sécurité et thermocouple. Allumage piezzo.

