MAGISTRA 980 - FOURNEAUX GAZ

G48XL

4 FEUX VIFS SUR BAIE LIBRE

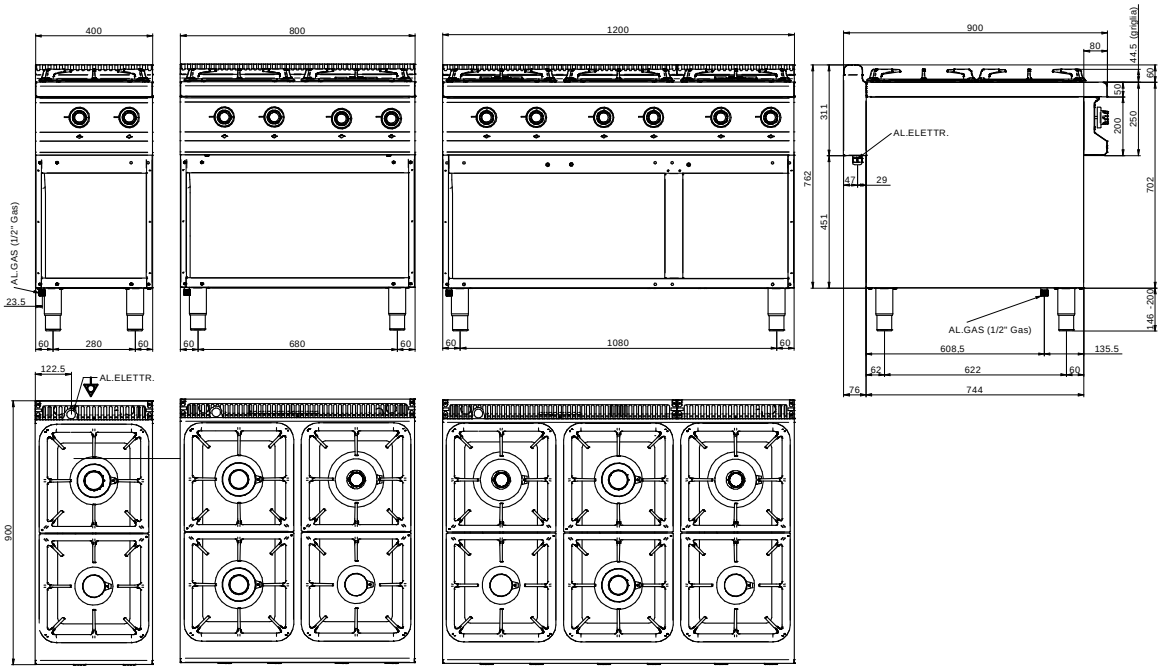
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions exterieure - LxPxH (cm)	80x90x85
Nr. bruleurs 7 kW	2
Nr. bruleurs Nr. Bruleurs 11 kW	2
Puissance totale (kW)	36

SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Poids (kg)	74
Volume (m3)	1

Le plan de travail emboutit de 90 mm de profondeur realisé en acier inoxydable AISI 304, permet une excellente circulation de l'air favorisant ainsi la performance des bruleurs, évitant les débordements des liquides, et simplifiant les opérations de nettoyage. Les bruleurs FLEX BURNERS amovibles en fonte et les chapeaux en laiton d'une puissance de 7 kW et 11 kW possèdent une flamme stabilisée. La flamme pilote est protégée et se trouve au sein de chaque bruleur. Les emplacements des bruleurs permettent l'utilisation des matériels jusqu'à 40 cms de diamètre. Les grilles de support casseroles peuvent être lavées au lave vaisselle. Le kit permettant de remplir le plan de travail avec de leau est disponible en option. Versions sur four statique taille GN2/1 (gaz ou électrique): four double paroi en acier inoxydable (fond émaillé en option), porte en acier inoxydable double paroi avec isolation thermique. Le four gaz possède un bruleur à flamme stabilisée avec contrôle thermostatique de la température, vanne de sécurité et thermocouple. Allumage piezzo. Le four électrique est équipé de résistances blindées d'une puissance de 6,2 kW situées sur le haut et le bas de la chambre de cuisson. Contrôle thermostatique de la température indépendant haut et bas permettant de s'adapter à tous les besoins.


400
800
1200
900
80
44.5 (griglia)
50
200
250
311
762
451
702
146 - 200
AL.ELETTR.
47
29
AL.GAS (1/2" Gas)
23.5
60
280
680
1080
608.5
135.5
62
622
76
744
122.5
900