



MAGISTRA 700 - FOURNEAUX GAZ

MG7G4A77XS



4 FEUX VIFS SUR BAIE LIBRE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions exterieure - LxPxH (cm)	70x70x85
Nr. bruleurs 5.5 kW	4
Puissance totale (kW)	22

SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Poids (kg)	62
Volume (m3)	0,8

Le plan de travail emboutit de 45 mm de profondeur réalisé 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 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 cm de diamètre. Les grilles de support casseroles peuvent être lavées au lave vaisselle. Versions sur four taille GN2/1 (gaz ou électrique): four double paroi en acier inoxydable, fond émaillé, porte en acier inoxydable double paroi avec isolation thermique. Cheminées en fonte. Le four gaz possède un bruleur de 6 kW (8 kW pour four maxi) 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 5,3 kW (2.6 pour le four ventilé) 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.

