

MOD : G9/6BA12-N

Production code : DIFB912AXXL



900 EVO - FOURNEAUX GAZ

G9/6BA12-N



6 FEUX VIFS SUR BAIE LIBRE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

Dimensions extérieure - LxPxH (cm)	120x90x85
Nr. brûleurs 7 kW	3
Nr. brûleurs Nr. Brûleurs 11 kW	3
Puissance totale (kW)	54

SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

Poids (kg)	113
Volume (m3)	1,4

Le plan de travail emboutit de 90 mm de profondeur réalisé en acier inoxydable AISI 304, permet une excellente circulation de l'air favorisant ainsi la performance des brûleurs, évitant les débordements des liquides, et simplifiant les opérations de nettoyage. Les brûleurs 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 brûleur. Les emplacements des brûleurs 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 l'eau 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 brûleur 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.

