



Base du four en fonte de forte épaisseur pour une diffusion constante et uniforme de la chaleur



Caractéristiques



- Le four est composé de deux chambres de cuisson superposées et indépendantes
- Il est entièrement construit en acier inoxydable alimentaire AISI 304 18/10
- Le four est équipé de quatre résistances par chambre de cuisson. Deux sont montées sur la base du four et deux autres sur la partie haute. La puissance totale par chambre est de 6 KW.
- La commande de chaque chambre est assurée par deux manettes distinctes. Une manette permet d'alimenter les résistances du haut sur la position "1", les résistances du bas sur la position "2", et les quatre résistances à la fois sur la position "3". La seconde manette permet de régler la température du four entre 80 et 320°C
- Un voyant lumineux rouge s'allume dès que la chambre de cuisson est sous tension (en marche)
- Un thermostat de sécurité protège le four contre la surchauffe. Il intervient à une température de 360°C pour éviter une montée excessive de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Le bouton pour le réarmement du système est accessible à travers le panneau frontal du four.
- Des dalles nervurées en fonte de forte épaisseur sont posées sur la base du four. Elles permettent une diffusion constante et uniforme de la chaleur à l'intérieur de la chambre.
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur. Cela permet une bonne mise à niveau de l'appareil

Référence	Matière	Tension	Puissance	(Chambre) LxPxH (mm)	(Appareil) LxPxH (mm)
FGE902	INOX AISI 304	400 V	12 KW	570X680X290 (2 chambres)	950X900X1200

