

FOURNEAU À GAZ SUR FOUR CONVECTION ÉLECTRIQUE 1/1  

GASHERD AUF ELEKTRO-HEISLUFTOFEN 1/1



M74FFXE



M76FFXE



ISO 9001



## DESCRIPTION PRODUIT / PRODUKT-BESCHREIBUNGEN

Fourneau à gaz sur four convection électrique. Plan moulé épaisseur 10/10. Brûleurs en aluminium avec allumage piézo-électrique. Les feux sont commandés par des robinets de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance. Four convection électrique avec dimensions Gastronorm 1/1. Grilles supérieures en fonte vitrifiée. Construction en acier inox.

Gaskochfeld auf Elektro-Heissluftofen. Formgepresste Arbeitsfläche: Stärke 10/10. Aluminium Brenner mit piezoelektrischem Zünder beheizt. Die Kochfelder werden über mit Thermoelementen versehene Sicherheitshähne mit progressiver Regulierung der abgegebenen Leistung gesteuert. Elektro-Heissluftofen mit Gastronorm Grundmaß 1/1. Obere Gitterroste aus verglastem Gusseisen. Aus Edelstahl gefertigte Struktur.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

|                                                        | M74FFXE                 | M76FFXE                 |
|--------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Dimensions / Maße                                      | 800 x 700 x 900 mm      | 1000 x 700 x 900 mm     |
| Poids net / Netto Gewicht                              | 72 Kg                   | 83 Kg                   |
| Piédés réglables Ø 1"1/2 / Fußhöhe Regulierung Ø 1"1/2 | 120/160 mm              | 120/160 mm              |
| Appareil recyclable à % / % Recycling Gerätgewicht     | 98%                     | 98%                     |
| Tension / Versorgungsspannung                          | 220/240V                | 220/240V                |
| Ampères / Ampère                                       | 10,9 A                  | 10,9 A                  |
| Fréquence / Frequenz                                   | 50/60 Hz                | 50/60 Hz                |
| Consommation d'énergie / Elektrischer Energiebedarf    | 2,5 kW                  | 2,5 kW                  |
| Pression gaz / Gasdruck                                | mbar                    | mbar                    |
| Type gaz G20-G25* / Gastyp G20-G25*                    | 20/25                   | 20/25                   |
| Option gaz G30-G31* / Gas Option G30-G31*              | 28...30/37              | 28...30/37              |
| Ø raccordement gaz / Ø Gaseintritt                     | 1/2"                    | 1/2"                    |
| Puissance totale gaz / Gesamte Gasleistung             | 14,8 kW                 | 22,2 kW                 |
| Consommation G20 20 mbar / Bedarf G20 20 mbar          | 1,560 m <sup>3</sup> /h | 2,350 m <sup>3</sup> /h |
| Indice de protection eau / Wasser Schutzgrad           | IPX4                    | IPX4                    |
| Intérieur du four / Innere des Ofens                   | 580 x 380 x 300 mm      | 580 x 380 x 300 mm      |
| Nombre de niveaux / Niveaunr.                          | 4                       | 4                       |
| Espace entre 2 niveaux / Raum zwischen 2 Niveaus       | 75 mm                   | 75 mm                   |
| Sole four / Ofenboden                                  | 584 x 403 mm            | 584 x 403 mm            |
| Dimensions emballage / Verpackungsmaße                 | 860 x 780 x 1230 mm     | 1040 x 780 x 1080 mm    |
| Poids brut / Grossgewicht                              | 79 Kg                   | 91 Kg                   |
| Volume / Volumen                                       | 0,82 m <sup>3</sup>     | 0,88 m <sup>3</sup>     |

\* Selon le pays de destination / Laut dem Landsort

EMME 7

EMME

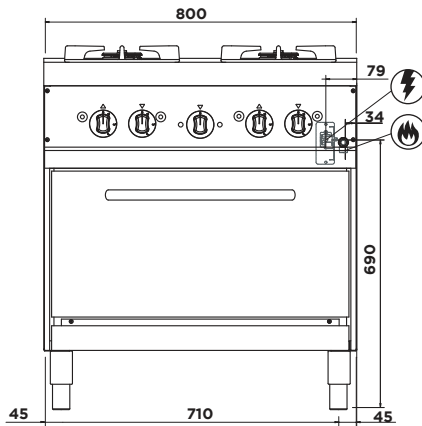


FOURNEAU À GAZ SUR FOUR CONVECTION ÉLECTRIQUE 1/1

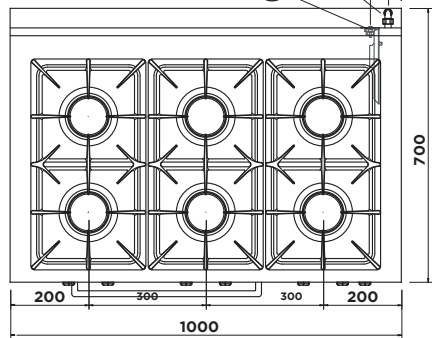
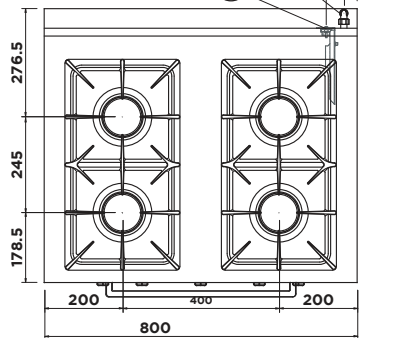
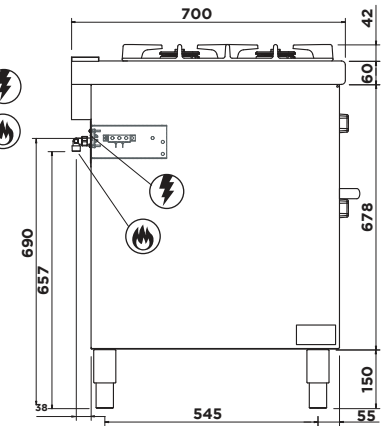
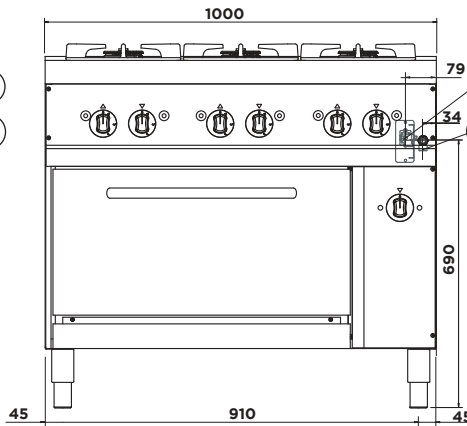


GASHERD AUF ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN 1/1

M74FFXE



M76FFXE



1/2" GC

MADE IN ITALY

GIGA GRANDI CUCINE

0114 REV 00