

## Chambre de cuisson :

Voûte et sole en chamotte réfractaire

## Caractéristiques :

Surface de cuisson : 0,83 m<sup>2</sup>, Ø1030 mm int.

Poids : 485 kg

## Éléments en réfractaire :

Sole : en 2 parties d'épaisseur 60 mm

Voûte : en 3 parties d'épaisseur 40 mm

Cintre d'entrée en brique, passage de 430 mm

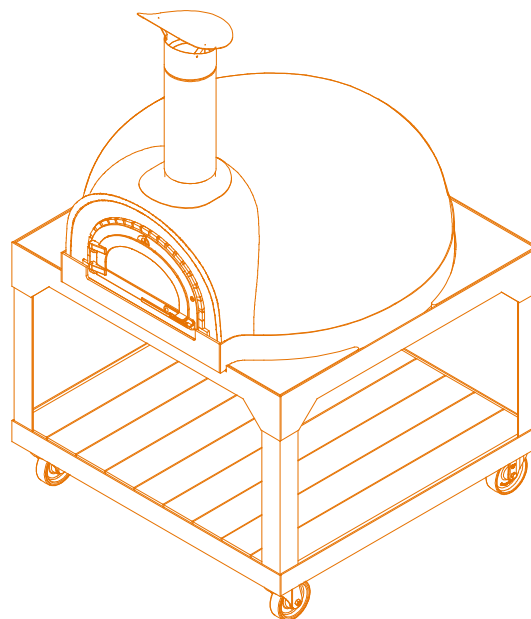
## Matériaux de construction :

Béton réfractaire composé de chamotte

Armature de fibres acier inox

Certificat de contact alimentaire suivant

EN1388/1 (directive 84/500/CE) et EN 1186



## Matériaux isolants :

Voûte : 2 couches de fibre minérale haute performance (1ép.38mm + 1 ép.25 mm avec alu)

Sole : 1 plaque d'isolant haute performance en silicate de calcium ép. 60 mm

## Evacuation des fumées :

Buse en fonte Ø180 mm sans clapet

Tuyau acier Ø180 ép.2 mm peint HT° noir

Chapeau amovible et orientable en acier peint HT° noir

Collerette de finition en acier peint HT° noir

## Support :

Table métallique avec système d'étanchéité, en acier peint noir

Tablettes d'angle en mélèze 3 plis ép.19 mm

Plateau inférieur en mélèze 3 plis ép.19 mm

4 Roulettes aluminium, bandage caoutchouc Ø160x50

montées sur chape acier zingué avec roulement à billes, dont 2 pivotantes à freins

## Habillage :

Coque supérieure en composite avec gel coat blanc brillant lisse

## Portes :

Porte en fonte sur gonds avec vitrage Vitroceram

Porte isolante acier peint HT° noir, avec manche bois sérigraphié

