



MODÈLE  
MK-36



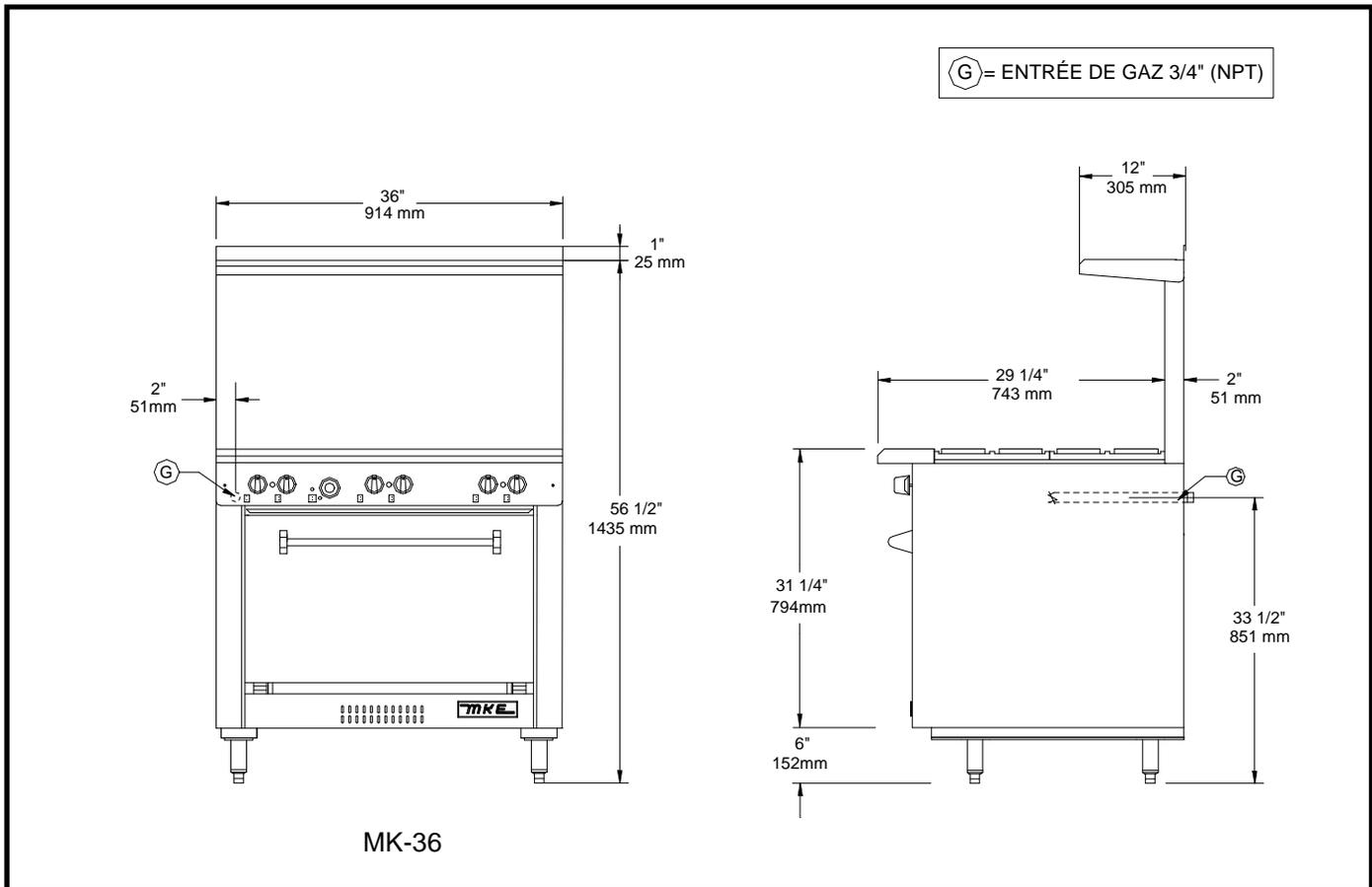
PROJET \_\_\_\_\_  
ITEM \_\_\_\_\_

**DESCRIPTION:**

- Cuisinière commerciale au gaz.
- Brûleurs étoilés en fonte de 25 000 BTU chacun actionnés par un pilote à fonctionnement continu permettant une flamme instantanée.
- Four de 32 000 BTU dont l'intérieur est fini en porcelaine noire.
- Six brûleurs de dessus et un de four pour une capacité totale de 182 000 BTU.
- Surface de cuisson en fonte facile d'entretien par section de 12" x 12" (305 mm x 305 mm).
- Façade, pare-éclaboussures, cotés, tablette supérieure et porte en acier inoxydable.
- Le pont du four est de niveau avec la porte lorsque celle-ci est abaissée.
- Pattes en acier tubulaire avec sabots ajustables.
- L'intervalle d'opération du four se situe entre 200°F et 500°F (93°C à 260°C). Opéré par un thermostat type BJW.
- Grille de four et supports amovibles.

**OPTIONS:**

- Pattes et arrière en acier inoxydable.
- Ensemble de roues de 5" (127 mm) de diamètre.
- Tablette de four additionnelle.
- Grilloir au gaz SAB-36.
- Plaque à frire (voir tableau d'options pour plus de détails).
- Plaque à bouillir (voir tableau d'options pour plus de détails).



Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur	Contrôles	Fours de 32 000 BTU	Brûleurs de 25 000 BTU	Puissance totale	Volume	Poids
MK-36	36" 914 mm	31 1/2 " 800 mm	57 1/2 " 1460 mm	7	1	6	182 000 btu	32 pi3 0.91 m3	396 lbs 180 Kg

OPTIONS SUR LA SÉRIE MK		
Suffixe	Largueur	Puissance
<b>Section plaque à frire</b>		
12	12" 305 mm	20 000 btu
24	24" 610 mm	40 000 btu
<b>Section plaque à bouillir</b>		
1	12" 305 mm	20 000 btu
2	12" 305 mm	2 x 20 000 btu

**DÉGAGEMENT NÉCESSAIRE**

- Adapté pour l'installation sur une surface combustible.
- Pour installation sur, ou près de matériaux combustibles.
- Les distances minimales requises sont ;  
9 pouces de chaque côté  
6 pouces de l'arrière

\* POUR USAGE COMMERCIAL SEULEMENT

**MISE EN GARDE**

Le régulateur de pression de gaz prévu avec cet appareil de cuisson doit être réglé à la pression requise ; soit de 11 pouces de colonne d'eau pour le gaz propane, ou 7 pouces de colonne d'eau pour le gaz naturel.