

Cuisson modulaire 2 brûleurs ouverts, exécution top, demi plaque coup-de-feu, gaz

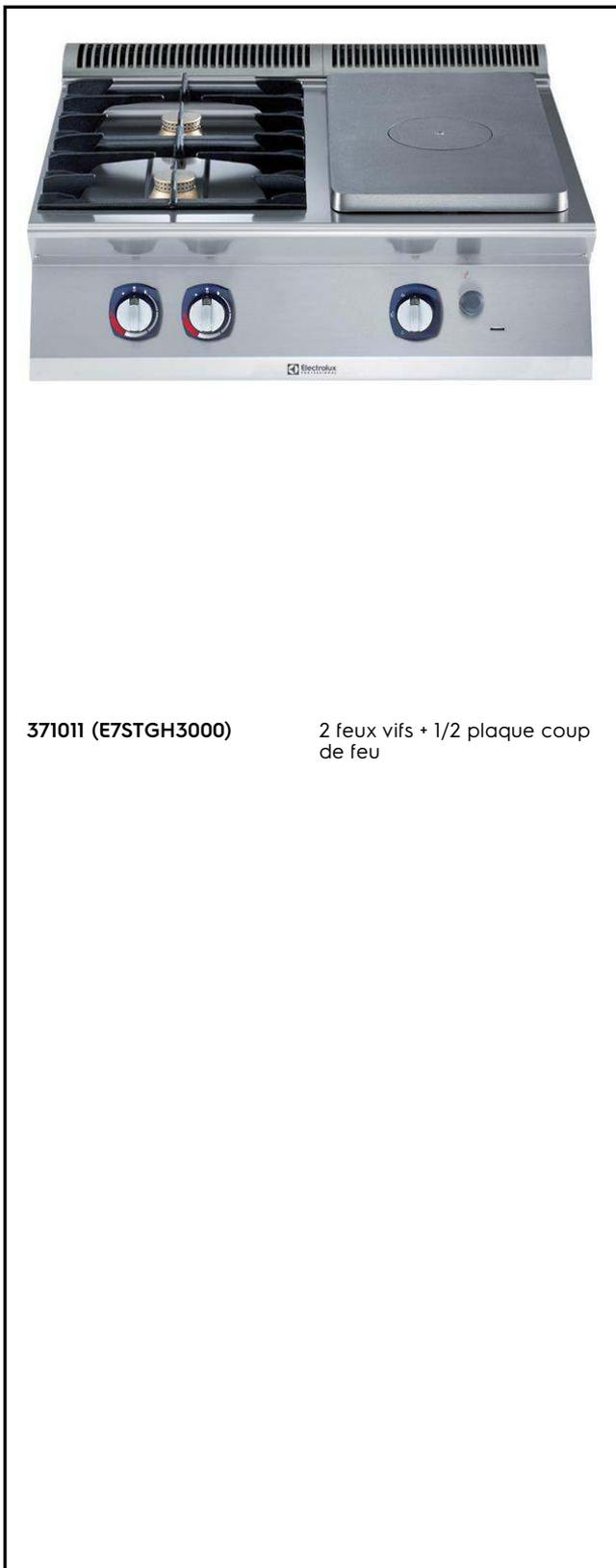
REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



Caractéristiques principales

- Plaque à brûleur central à gaz 3,8 kW.
- Plaque de cuisson en fonte, facile à nettoyer.
- Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500 °C et diminue progressivement vers l'extérieur.
- Brûleur central avec combustion optimisée, veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité.
- Possibilité d'obtenir des zones à températures différentes, apportant un gradient de température sur la plaque pour les différents besoins de cuisson.
- Des récipients de différentes tailles peuvent être utilisés simultanément en raison de sa grande surface, sans secteur intermédiaire.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Brûleurs avec combustion optimisée, interchangeableables sur site.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.

APPROBATION: _____

Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086
- Support pour système "pont" de 800 mm PNC 206137
- Support pour système "pont" de 1000 mm PNC 206138
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141
- Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal PNC 206260
- Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal PNC 206261
- Plaque de mijotage 1 brûleur frontal PNC 206264
- Colonne d'eau avec bras pivotant PNC 206289
- Extension colonne d'eau pour installation XP700 PNC 206291
- Grille inox pour 2 brûleurs PNC 206297
- Mître pour élément 800mm PNC 206304
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308
- Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900) PNC 206363
- Kit canules gaz - plan de travail + brul 700 PNC 206388
- Filet grille cheminée, 400mm-700/900 PNC 206400
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

Cuisson modulaire 2 brûleurs ouverts, exécution top, demi plaque coup-de-feu, gaz

Gaz

Puissance gaz :	
371011 (E7STGH3000)	14.6 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Puissance brûleurs avant	5.5 - kW
Puissance des brûleurs arrières	5.5 - 0 kW
Dimensions des brûleurs arrières - mm	Ø 60
Dimension brûleurs avant - mm	Ø 60
Largeur utile de la plaque	340 mm
Profondeur de la surface utile :	595 mm
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	730 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	55 kg
Poids brut :	57 kg
Hauteur brute :	520 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.37 m ³
[NOT TRANSLATED]	N7TG

