

## Cuisson modulaire 2 brûleurs ouverts, plaque coup- de-feu, four gaz, 700 XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



371010 (E7STGL3010)

2 feux vifs sur placard +  
plaque coup de feu sur four  
gaz statique GN2/1

### Caractéristiques principales

- Plaque à brûleur central à gaz 7 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.
- Le soubassement est composé d'un four à gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme situés sous la sole. Chambre du four en inox, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) et une sole rainurée en acier émaillé.
- Thermostat du four réglable de 110 °C à 270 °C.
- Brûleurs avec combustion optimisée, interchangeableables sur site.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Armoire pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.

### 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: \_\_\_\_\_

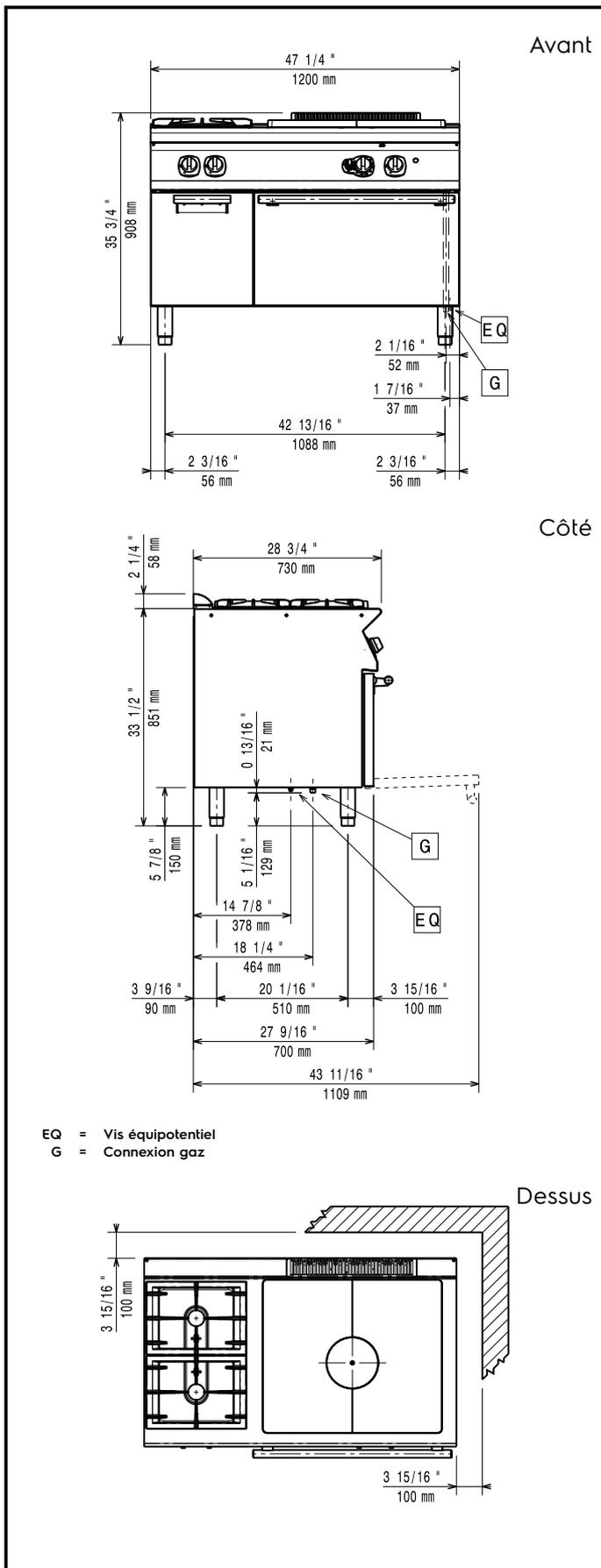
**Accessoires inclus**

- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

**Accessoires en option**

- Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210
- Couple de glissières pour soubassement ouvert d'élément monobloc XP700, 4 niveaux GN1/1, prévoir un couple par demi-module PNC 206244
- Cheminée PNC 206246
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206249
- Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert, 1 par demi-module PNC 206259
- 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
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné PNC 206265
- 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 1200mm PNC 206306
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307
- 1 Porte droite/gauche PNC 206350
- Support casserole wok pour feux vifs ( gamme 700&900) PNC 206363
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368

- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- Kit canules gaz - plan de travail + brul 700 PNC 206388
- 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs PNC 216000
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225



### Gaz

Puissance gaz :	
371010 (E7STGL3010)	24 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	690 mm
Profondeur de la surface utile :	595 mm
Température de fonctionnement :	110 °C MIN; 270 °C MAX
Largeur chambre de cuisson :	540 mm
Hauteur chambre de cuisson :	300 mm
Profondeur chambre de cuisson :	650 mm
Largeur de stockage :	330 mm
Hauteur de stockage :	420 mm
Profondeur de stockage :	640 mm
Poids net :	140 kg
Poids brut :	149 kg
Hauteur brute :	1140 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	1300 mm
Volume brut :	1.22 m <sup>3</sup>
[NOT TRANSLATED]	N7TG