

Cuisson modulaire Grillade, gaz, un module et demi, exécution top, 1200mm

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA#	



391066 (E9GRGLGC0P)

Grillade gaz top HP 1200

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Brûleurs à 3 branches en acier inoxydable AISI 304; les orifices sont protégés par des éléments rayonnants. Contrôle de flamme sur chaque brûleur. Grilles en fonte avec écoulement et protections anti-éclaboussures à l'arrière et sur les côtés. Un tiroir collecte les graisses résiduelles de cuisson. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL.

Caractéristiques principales

- Brûleurs en inox avec stabilisateur automatique de flamme.
- Les brûleurs sont protégés par des déflecteurs en inox AISI 441 pour empêcher tout contact avec les graisses, minimisant ainsi les poussées de flamme et assurant une distribution homogène de la chaleur (BREVET EN COURS D'HOMOLOGATION).
- Température maximum atteinte sur la grille de cuisson : 350 °C.
- Tiroir de récupération des graisses de cuisson, occupant toute la longueur, avec indicateur permettant de voir s'il est plein.
- Dosserets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés.
- Tous les composants (déflecteurs, plaques radiantes, grilles de cuisson, paroie anti éclaboussure) peuvent être démontés pour le nettoyage.
- Fonction "Power Control": bouton de commande qui permet le réglage de la puissance sur une plage de 240°C.
- Stand-by position sur le bouton de commande permet de minimiser la consommation d'énergie pendant les périodes creusées, tout en permettant une récupération rapide de la température en fonction du besoin.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Grilles de cuisson en fonte émaillée à haute résistance facilitant le nettoyage.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Panneaux de côté et arrière en acier inoxydable AISI304
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- 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.
- Tous les composants fonctionnels sont accessibles par l'avant de l'appareil

APPROBATION:







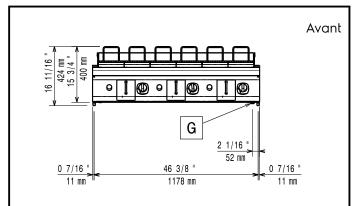
Accessoires en option

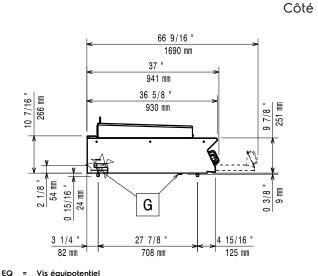
 Kit de jonction 	PNC 206086	
 Support pour système "pont" de 1200 mm 	PNC 206139	
• Support pour système "pont" de 1400 mm	PNC 206140	
 Support pour système "pont" de 1600 mm 	PNC 206141	
 Racloir pour grillade HP gaz 	PNC 206347	
- NOTTRANSLATED -	PNC 206462	
 Mains courantes latérales droite + gauche 	PNC 216044	
 Main courante frontale 1200 mm 	PNC 216049	
 Main courante frontale 1600 mm 	PNC 216050	
	1110 210050	_



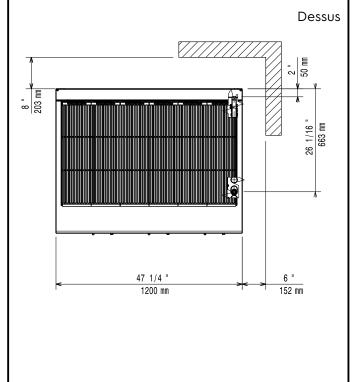


Grillade, gaz, un module et demi, exécution top, 1200mm





Connexion gaz



Gaz

Natural gas - Pressure:

391066 (E9GRGLGCOP) 7" w.c. (17.4 mbar)

Puissance gaz :31.5 kWPrédisposé en standard :Gaz naturelType de gaz Option :Gaz Naturel ; GPL

Raccordement gaz: 3/4"

Informations générales

Largeur extérieure 1200 mm Profondeur extérieure 941 mm Hauteur extérieure 250 mm Poids net: 141 kg Poids brut : 165 kg Hauteur brute : 580 mm 1010 mm Largeur brute: 1260 mm Profondeur brute: 0.74 m³ Volume brut : N9EGG Groupe de certification:

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Cuisson modulaire Grillade, gaz, un module et demi, exécution top, 1200mm La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

