

Cuisson modulaire 4 brûleurs ouverts, four à convection gaz, 800mm, 900XP

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA#	
AIA #	



391005 (E9GCGH4CG0)

FOURNEAU GAZ MONOBLOC 4 FEUX+FOUR GA7

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. Grilles de support des casseroles en fonte. Contrôle de flamme sur chaque brûleurs. Allumage manuel. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures.

Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430 avec sole rainurée en fonte. Le chauffage se fait par des brûleurs en acier inoxydable situés sous la sole. Thermostat réglable de 120° à 280°C avec allumage piezo. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL.

1 grille chromée GN 2/1 fournie.

Caractéristiques principales

- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.
- Les trois brûleurs 6 kW et le brûleur 10 kW, à rendement élevé, sont disponibles en deux tailles différentes pour répondre aux besoins de cuisson à haute performance des clients les plus exigeants: -brûleurs 60 mm avec régulation d'énergie continue de 1,5 kW à 6 kW. -brûleurs 100 mm avec régulation d'énergie continue de 2,2 kW à 10 kW.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Grand support de casseroles en fonte (inox en option) avec longues ailettes centrales permettant d'utiliser les casseroles de la plus grande à la plus petite.
- Brûleurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Veilleuse d'allumage protégée
- Le soubassement est composé d'un four gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des grilles ou des bacs GN 2/1 et une sole rainurée en fonte.
- Thermostat du four réglable de 120 °C à 280 °C.
- Porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une parfaite isolation de la chaleur.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- Rotation en continu des boutons de commande, du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

Construction

- 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.

APPROBATION:





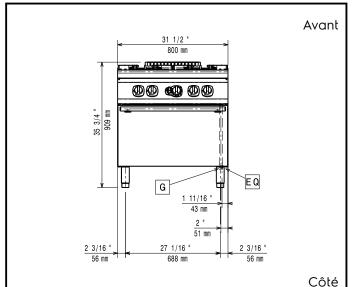
Cuisson modulaire 4 brûleurs ouverts, four à convection gaz, 800mm, 900XP

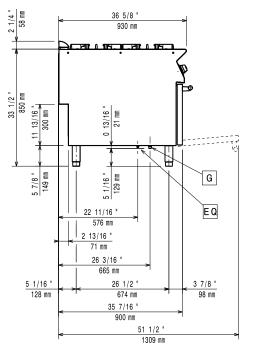
			Kit support frontal sans pieds PNC 206367	
Accessoires inclus	DVI 0.17 / 0.50		intermédiaire ou sur roues 800 mm	
• 1 X Grille GN2/1 chromée	PNC 164250		 Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm 	
Accessoires en option • Grille GN2/1 chromée	PNC 164250		Kit support frontal sans pieds PNC 206369 intermédiaire ou sur roues 1600 mm	
Kit de jonction	PNC 206086		• Kit support frontal sans pieds PNC 206370	
 Cheminée diamètre 150 mm 	PNC 206132		intermédiaire ou sur roues 2000 mm	
 Anneau pour cheminée diamètre 	PNC 206133		Panneaux arrière 800 mm PNC 206374	
150 mm	PNC 206135		Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 PNC 206377	
 Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le ki 			Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 With a graph as a graph de with a (C150) mayor. PNC 204785.	
support pour sans pieds intermédiaires ou roues			Kit canules gaz de ville (G150) pour PNC 206385 brûleurs fourneaux XP900 sur four Filet grille shaminée. PNC 206400	
Kit 2 pieds anti basculement pour fivation au sol (h positionner en	PNC 206136		• Filet grille cheminée, PNC 206400 400mm-700/900	
fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à			• - NOTTRANSLATED - PNC 206458	
l'arrière)			Mains courantes latérales droite + PNC 216044 aguste	
 Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm 	PNC 206148		gauche • Main courante frontale 800 mm PNC 216047	
Plinthe frontale hauteur 100 mm	PNC 206150		Main courante frontale 1200 mm PNC 216049	
pour élément de 1000 mm			• Main courante frontale 1600 mm PNC 216050	
 Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm 	PNC 206151		 2 panneaux latéraux de revêtement PNC 216134 pour éléments MONOBLOC 	
 Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm 	PNC 206152		Dépose assiettes de 400 mm PNC 216185	
Couple de plinthes latérales	PNC 206157		 Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186 Régulateur de pression pour version PNC 927225 	
hauteur 100 mm	DVIC 00/170		gaz	_
Plaque de mijotage 1 brûleur frontal Plaque lisse 1 brûleur	PNC 206170 PNC 206171			
Plaque lisse 1 brûleurPlaque de cuisson nervurée 1	PNC 206171 PNC 206172			
brûleur frontal	1110 2001/2	_		
 Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm 	PNC 206176			
 Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm 	PNC 206177			
 Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm 	PNC 206178			
 Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm 	PNC 206179			
 Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm 	PNC 206180			
 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) 	PNC 206181			
 Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) 	PNC 206202			
 Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm 	PNC 206210			
• Cheminée	PNC 206246			
Colonne d'eau avec bras pivotant	PNC 206289			
• Extension colonne d'eau, I=900	PNC 206290			
• Grille inox pour 2 feux vifs	PNC 206298			
Mître pour élément 800mm	PNC 206304			
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206308			
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206309			
 Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900) 	PNC 206363			

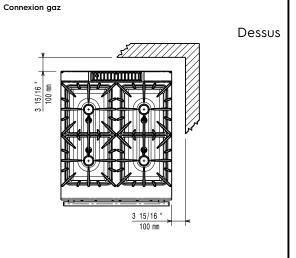




Cuisson modulaire 4 brûleurs ouverts, four à convection gaz, 800mm, 900XP







Gaz

Natural gas - Pressure:

391005 (E9GCGH4CG0) 7" w.c. (17.4 mbar)

Puissance gaz : 36.5 kW
Prédisposé en standard : Gaz naturel
Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL

Raccordement gaz: 1/2"

Informations générales

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.

Température de

fonctionnement: 120 °C MIN; 280 °C MAX

Largeur chambre de cuisson

575 mm

Hauteur chambre de cuisson

300 mm

Profondeur chambre de

700 mm cuisson: 115 kg Poids net: Poids brut: 137 kg 1080 mm Hauteur brute : 1020 mm Largeur brute: Profondeur brute : 860 mm 0.95 m³ Volume brut : Puissance brûleurs avant 6 - 6 kW

Puissance des brûleurs

arrières 6 - 10 kW

Groupe de certification: N9CG

Dimensions des brûleurs

arrières - mm Ø 60 Ø 100

Dimension brûleurs avant -

mm Ø 60 Ø 60

 $\qquad \qquad \text{Cuisson modulaire } \\ \text{4 brûleurs ouverts, four à convection gaz, 800mm, 900XP}$