

Cuisson modulaire Plaque coup-de-feu, gaz, 2 brûleurs ouverts

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391215 (E9STGL3031)**Simple service PCF + 2 feux
vifs sur four convection gaz
et placard 1200 mm

Caractéristiques principales

- Plaque à brûleur central à gaz 10,5 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.
- Allumage piézo.
- Armoire pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc.
- 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 convection, avec interrupteur MARCHE/ARRÊT entre la convection et le mode statique, situé sous la plaque de base. Chambre du four, avec 2 niveaux de glissières permettant d'y placer des grilles ou bacs GN 2/1 et une sole rainurée en acier émaillé.
- Le four à convection permet la cuisson simultanée sur 2 niveaux réduisant ainsi les temps de cuisson, en comparaison avec les fours statiques standard (selon le type de plat).
- Thermostat du four réglable de 120 °C à 280 °C.
- Les brûleurs 6 kW et le brûleur 10 kW « Flower Flame », 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.
- Brûleurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- 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.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.

Construction

- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox 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

APPROBATION: _____

- 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.

Accessoires inclus

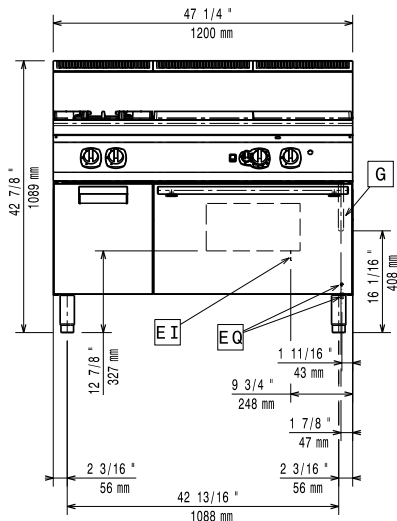
- 2 X Grille chromée GN 2/1 pour four convection PNC 206243
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

Accessoires en option

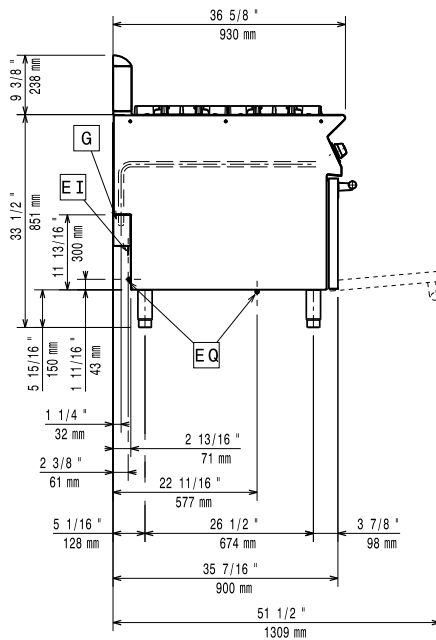
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136
- 2 supports glissières 4 GN 1/1 pour soubassement 400 mm PNC 206145
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm PNC 206157
- Plaque de mijotage 1 brûleur frontal PNC 206170
- Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal PNC 206172
- 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
- Grille chromée GN 2/1 pour four convection PNC 206243
- Cheminée PNC 206246
- Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert, 1 par demi-module PNC 206259
- Colonne d'eau avec bras pivotant PNC 206289
- Extension colonne d'eau, l=900 PNC 206290
- Grille inox pour 2 feux vifs PNC 206298
- Mître pour élément 1200mm PNC 206306
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- 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 de ville (G150) pour plaque coup de feu XP900 PNC 206386

- Filet grille cheminée, 400mm-700/900 PNC 206400
- Mains courantes latérales droite + gauche PNC 216044
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC PNC 216134
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

Avant

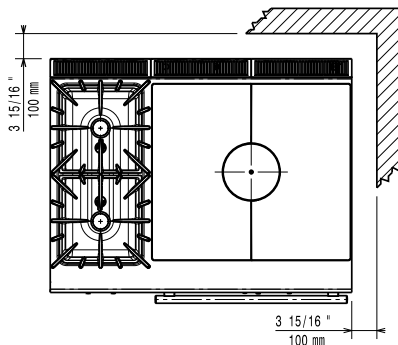


Côté



EI = Connexion électrique
 EQ = Vis équipotiel
 G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

| | | |
|---------------------------------|---------------------|-------|
| Puissance gaz : | 391215 (E9STGL3031) | 37 kW |
| Prédisposé en standard : | Gaz naturel | |
| Type de gaz Option : | Gaz Naturel ; GPL | |
| Raccordement gaz : | 1/2" | |
| Natural gas - Pressure: | 7" w.c. (17.4 mbar) | |

Informations générales

| | |
|---|------------------------|
| Largeur utile de la plaque | 795 mm |
| Profondeur de la surface utile : | 696 mm |
| Température de fonctionnement : | 120 °C MIN; 280 °C MAX |
| Largeur chambre de cuisson : | 560 mm |
| Hauteur chambre de cuisson : | 270 mm |
| Profondeur chambre de cuisson : | 680 mm |
| Largeur de stockage : | 335 mm |
| Hauteur de stockage : | 350 mm |
| Profondeur de stockage : | 740 mm |
| Poids net : | 207 kg |
| Poids brut : | 242 kg |
| Hauteur brute : | 1040 mm |
| Largeur brute : | 1300 mm |
| Profondeur brute : | 1020 mm |
| Volume brut : | 1.38 m ³ |
| [NOT TRANSLATED] | N9TG |

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.