

Cuisson modulaire Plaque coup-de-feu, gaz, four à convection gaz

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391214 (E9STGH10V)

Plaque coup de feu sur four
convection gaz 800 mm

Description courte

Repère No.

Plaque coup de feu sur four convection gaz 800 mm. Haute efficacité du brûleur central 10,5 kW avec un dispositif d'extinction de la flamme et veilleuse protégée. Large surface de cuisson avec des zones de chauffage différenciés. La surface de cuisson plate en fonte permet l'utilisation d'un certain nombre d'ustensiles, tous facilement déplaçable sur toute la surface sans besoin de soulever. Chambre du four avec 2 niveaux pour accueillir des bacs en GN 2/1. Le revêtement du four est en acier émaillé. Les panneaux extérieurs sont en acier inoxydable. Plan de travail en 20/10, en acier inoxydable. Bords latéraux à angle droit afin d'éliminer les pièges à salissures entre les unités.

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.
- 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 MARCHÉ/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 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

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- 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: _____

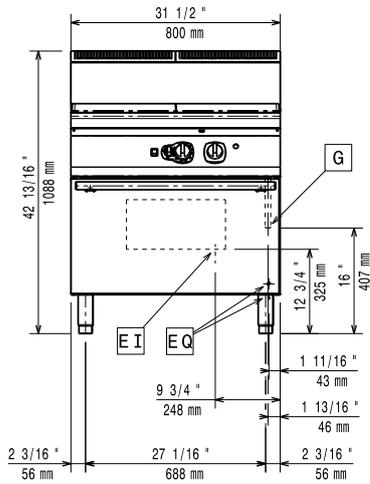
Accessoires inclus

- 2 X Grille chromée GN 2/1 pour four convection PNC 206243

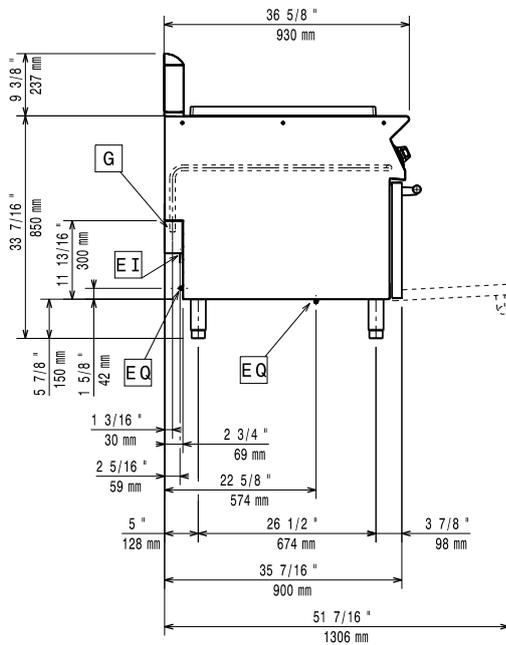
Accessoires en option

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Cheminée diamètre 150 mm | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Anneau pour cheminée diamètre 150 mm | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> |
| • Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille chromée GN 2/1 pour four convection | PNC 206243 | <input type="checkbox"/> |
| • Cheminée | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |
| • Colonne d'eau avec bras pivotant | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |
| • Extension colonne d'eau, l=900 | PNC 206290 | <input type="checkbox"/> |
| • Mître pour élément 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900) | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370
 - 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 800 mm PNC 216047
 - Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
 - Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
 - 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC PNC 216134
 - Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186
 - Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

Avant

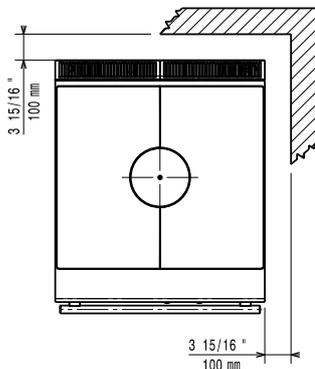


Côté



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

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	391214 (E9STGH10V)	21 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
Poids net :	171 kg
Poids brut :	220 kg
Hauteur brute :	1090 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.96 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.