

Cuisson modulaire 900XP - 4 feux vifs sur four électrique

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391010 (E9GCGH4CE0)

FOURNEAU GAZ 4 FEUX+
FOUR ÉL 800 MM

391164 (E9GCGH4CEN)

FOURNEAU GAZ 4X6KW +
FOUR EL. 800MM-230

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. Four électrique. Thermostat réglable de 110° à 285°C. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Prédéposé pour le gaz naturel avec injecteurs pour le gaz propane en dotation. 1 grille chromée GN 2/1 en dotation.

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.
- Brûleur à gaz fournis pour une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jeu d'injecteurs 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 comprend un four électrique standard avec une porte de 40 mm d'épaisseur pour l'isolation thermique, situé sous la plaque de base.
- Chambre du four, à 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur).
- Sole rainurée en fonte.
- Thermostat du four réglable de 110 °C à 285 °C ou de 120 °C à 280 °C pour le modèle 391164.
- 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

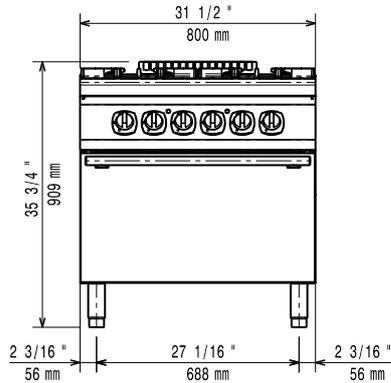
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

Accessoires inclus

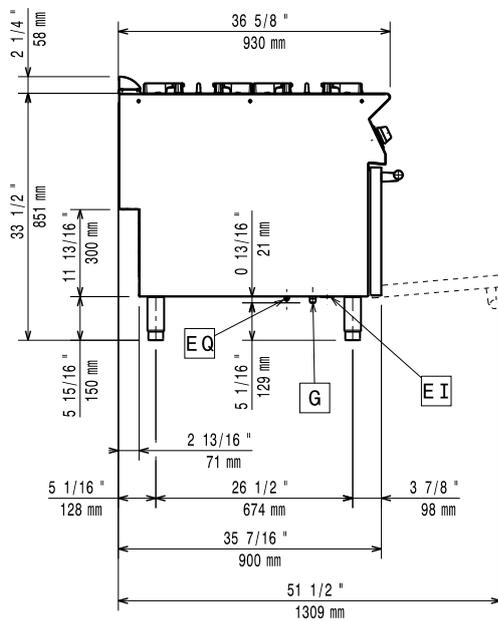
- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

APPROBATION: _____

Avant

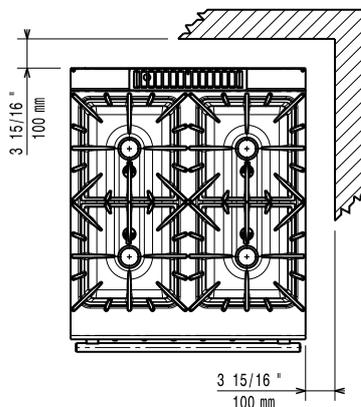


Côté



EI = Connexion électrique
 G = Connexion gaz

Dessus



Électrique

Voltage :		
391010 (E9GCGH4CE0)	380-400 V/3 ph/50-60 Hz	
391164 (E9GCGH4CEN)	230 V/3 ph/50-60 Hz	
Puissance de raccordement	6 kW	

Gaz

Puissance gaz :	28 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Température de fonctionnement :		
391010 (E9GCGH4CE0)	110 °C MIN; 285 °C MAX	
391164 (E9GCGH4CEN)	120 °C MIN; 280 °C MAX	
Largeur chambre de cuisson :	575 mm	
Hauteur chambre de cuisson :	300 mm	
Profondeur chambre de cuisson :	700 mm	
Poids net :		
391010 (E9GCGH4CE0)	155 kg	
391164 (E9GCGH4CEN)	203 kg	
Poids brut :		
391010 (E9GCGH4CE0)	137 kg	
391164 (E9GCGH4CEN)	130 kg	
Hauteur brute :		
391010 (E9GCGH4CE0)	1080 mm	
391164 (E9GCGH4CEN)	1040 mm	
Largeur brute :	1020 mm	
Profondeur brute :	860 mm	
Volume brut :		
391010 (E9GCGH4CE0)	0.95 m ³	
391164 (E9GCGH4CEN)	0.91 m ³	
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	