

Cuisson modulaire
900XP - 6 feux vifs sur four gaz et
placard, allumage électrique, dessus
30/10ème

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____


391253 (E9GCGLTC10)

 brûleurs 2x10kW + 4x6kW +
 four 8.5 kW

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 30/10 me. 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 br teurs. Allumage  lectrique. 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 br teurs en acier inoxydable situés sous la sole. Thermostat réglable de 120    280 C. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL. Pr dispos  pour le gaz naturel avec injecteurs pour le gaz propane en dotation.

En dotation, 1 grille chrom e GN 2/1 + 1 porte pour armoire ouverte.

Caractéristiques principales

- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré pr dispos  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.
- Br teurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque br teur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Le soubassement est composé d'un four gaz standard avec br teurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de gliss res 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   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.
- Les quatre br teurs 6 kW et les deux br teurs 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 : -br teurs 60 mm avec régulation d'énergie continue de 1,5 kW à 6 kW. -br teurs 100 mm avec régulation d'énergie continue de 2,2 kW à 10 kW.
- Armoire pour le rangement des casseroles, plaques   pâtisserie, etc.

Construction

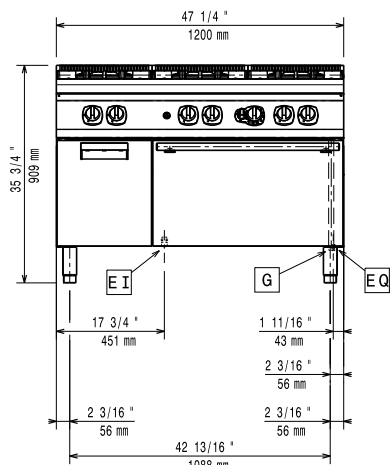
- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Allumage  lectrique.
- Plan de travail de 3 mm d'épaisseur en inox.

Accessoires inclus

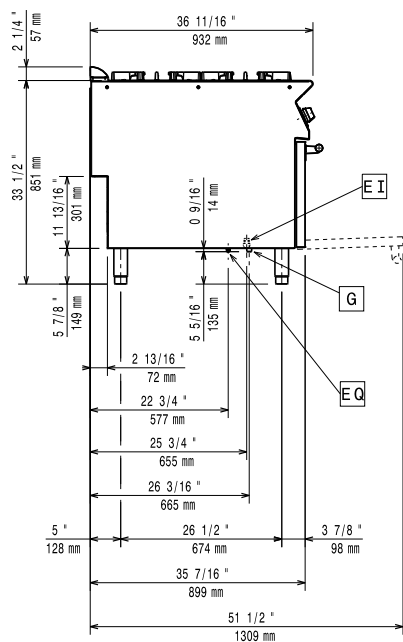
- 1 X Grille GN2/1 chrom e PNC 164250
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

APPROBATION: _____

Avant

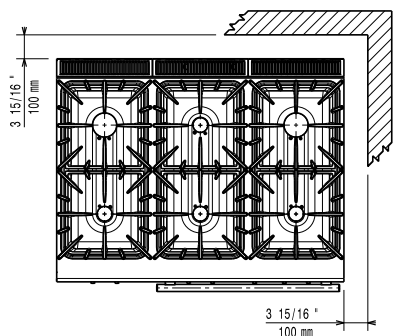


Côté



EI = Connexion électrique
 G = Connexion gaz

Dessus



Électrique

Voltage : 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
 Total Watts : 0.01 kW

Gaz

Puissance gaz : 52.5 kW
 Prêdisposé en standard : Gaz naturel
 Type de gaz Option : Gaz Naturel ; GPL
 Raccordement gaz : 1/2"

Informations générales

Température de fonctionnement : 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 : 203 kg
 Poids brut : 188 kg
 Hauteur brute : 1080 mm
 Largeur brute : 1020 mm
 Profondeur brute : 1280 mm
 Volume brut : 1.41 m³
 Puissance brûleurs avant : 6 - 6 kW
 Puissance des brûleurs arrières : 10 - 10 kW
 Puissance des brûleurs du four : 8.5 kW
 Groupe de certification : N9CG
 Dimensions des brûleurs arrières - mm : Ø 100 Ø 100
 Dimension brûleurs avant - mm : Ø 60 Ø 60