

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

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391254 (E9GCGLTC1M)

brûleurs 6x10kW + four 8.5
kW

Description courte

Repère No. _____

Fabriquée en acier inox. Dessus en acier inoxydable 30/10ème. 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 brûleur. Allumage électrique. 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. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL. Prédisposé pour le gaz naturel avec injecteurs pour le gaz propane en dotation.

En dotation, 1 grille chromée 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 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.
- 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.
- Armoire pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc.
- Les six brûleurs 10 kW, à rendement élevé, sont disponibles en brûleurs 100 mm avec régulation de la puissance continue de 2,2 kW à 10 kW.
- Veilleuse d'allumage protégée

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 électrique.
- Plan de travail de 3 mm d'épaisseur en inox.

Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350

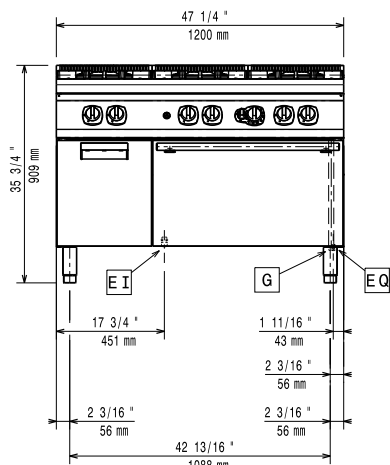
Accessoires en option

- Grille GN2/1 chromée PNC 164250 ☐

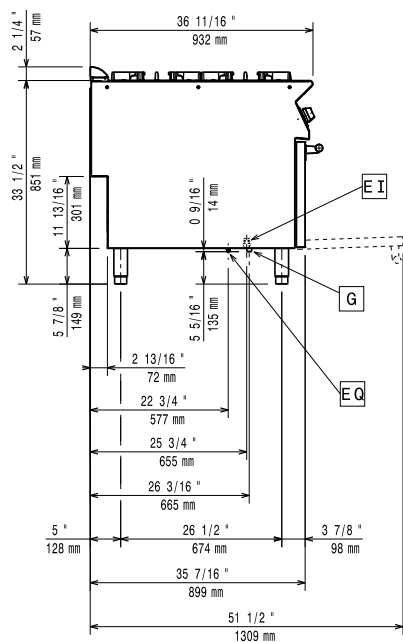
APPROBATION: _____

• Kit de jonction	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Mains courantes latérales droite + gauche	PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• Cheminée diamètre 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Anneau pour cheminée diamètre 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	<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"/>	• 2 panneaux latéraux de revêtement pour éléments MONOBLOC	PNC 216134	<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"/>	• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 2 supports glissières 4 GN 1/1 pour soubassement 400 mm	PNC 206145	<input type="checkbox"/>	• Régulateur de pression pour version gaz	PNC 927225	<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"/>			
• Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal	PNC 206171	<input type="checkbox"/>			
• Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal	PNC 206172	<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"/>			
• Cheminée	PNC 206246	<input type="checkbox"/>			
• Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert, 1 par demi-module	PNC 206259	<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"/>			
• Grille inox pour 2 feux vifs	PNC 206298	<input type="checkbox"/>			
• Mître pour élément 1200mm	PNC 206306	<input type="checkbox"/>			
• RAMPE ARRIERE 1200MM - MARINE	PNC 206309	<input type="checkbox"/>			
• 1 Porte droite/gauche	PNC 206350	<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 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	<input type="checkbox"/>			
• Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>			
• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	<input type="checkbox"/>			

Avant

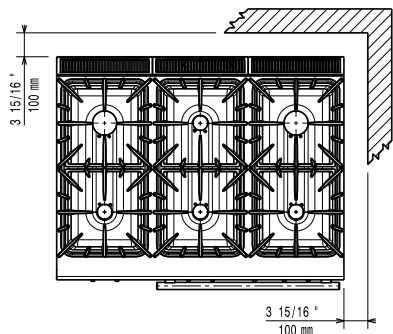


Côté



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 : 68.5 kW
 Prédéposé 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 : 190 kg
 Hauteur brute : 1040 mm
 Largeur brute : 1020 mm
 Profondeur brute : 1300 mm
 Volume brut : 1.38 m³
 ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
 Puissance brûleurs avant : 10 - 10 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 100 Ø 100