

## Cuisson modulaire 4 FEUX GAZ SUR FOUR ELECTRIQUE 700 XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**371003 (E7GCGH4CE0)**

 FOURNEAU GAZ 4 FEUX +  
 FOUR ELEC. 800 MM

**371125 (E7GCGH4CEN)**

 FOURNEAU GAZ 4 FEUX +  
 FOUR ELEC 800 230V

### Description courte

#### Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. Supports de casseroles en fonte. Brûleurs (5,5 kW) avec système de sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée et flamme pilote protégée. Four électrique avec interrupteur pour contrôler les éléments chauffants inférieurs et supérieurs. Thermostat réglable de 140°C à 300°C. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430 avec 3 niveaux GN 2/1. Panneau intérieur de la porte en acier inoxydable AISI 430. Poignées du four en acier inoxydable AISI 304. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL. Fourni avec 1 grille chromée GN 2/1.

### Caractéristiques principales

- Pieds en inox, réglables jusqu'à 50 mm en hauteur.
- Les quatre brûleurs « Flower Flame » 5,5 kW à rendement élevé permettent à la flamme de s'adapter à des casseroles de différentes tailles.
- 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.
- Les supports de casserole en fonte sont lavables en machine.
- Brûleurs avec régulateur de flamme.
- 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 situé sous la plaque de base. Chambre du four en inox, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) et une sole rainurée en acier émaillé.
- Thermostat du four réglable de 140 °C à 300 °C.
- Porte double coque avec paroi intérieure emboutie pour l'isolation thermique.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Rotation en continu des boutons de commande, du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

### Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- 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

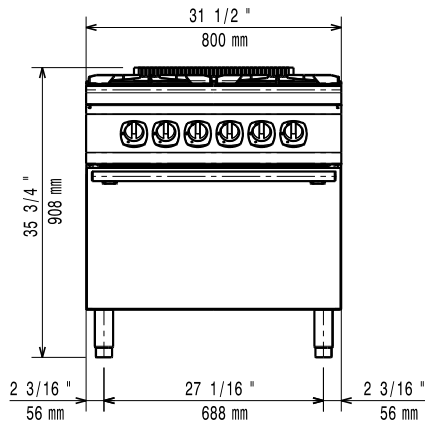
### Accessoires en option

- Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132

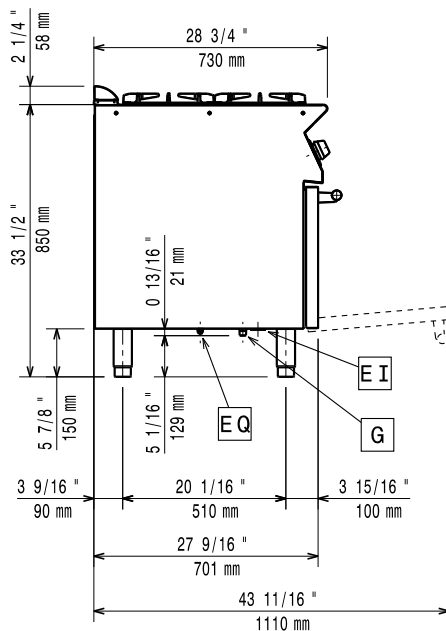
APPROBATION: \_\_\_\_\_

- 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
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210
- Cheminée PNC 206246
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206249
- Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal PNC 206260
- Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal PNC 206261
- Plaque de mijotage 1 brûleur frontal PNC 206264
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné PNC 206265
- Colonne d'eau avec bras pivotant PNC 206289
- Extension colonne d'eau pour installation XP700 PNC 206291
- Grille inox pour 2 brûleurs PNC 206297
- Mître pour élément 800mm PNC 206304
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308
- Support casserole wok pour feux vifs ( gamme 700&900) PNC 206363
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm (pour 371125) PNC 206366
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367
- 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 800 mm PNC 206374
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- KIT CANULES (G150) GAZ - BRULEURS 700 (pour 371003) PNC 206387
- 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs PNC 216000
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186

Avant

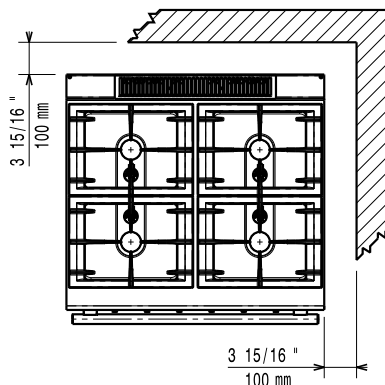


Côté



EI = Connexion électrique  
 G = Connexion gaz

Dessus


**Électrique**

<b>Voltage :</b>	
371003 (E7GCGH4CE0)	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
371125 (E7GCGH4CEN)	230 V/3 ph/50-60 Hz
<b>Puissance de raccordement</b>	6 kW
<b>Total Watts :</b>	6 kW

**Gaz**

<b>Puissance gaz :</b>	22 kW
<b>Prédisposé en standard :</b>	Gaz naturel
<b>Type de gaz Option :</b>	GPL ; Gaz de ville
<b>Raccordement gaz :</b>	1/2"

**Informations générales**

<b>Puissance brûleurs avant</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Puissance des brûleurs arrières</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Dimensions des brûleurs arrières - mm</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Dimension brûleurs avant - mm</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Données de chauffe</b>	6 kW
<b>Température de fonctionnement :</b>	140 °C MIN; 300 °C MAX
<b>Largeur chambre de cuisson :</b>	540 mm
<b>Hauteur chambre de cuisson :</b>	300 mm
<b>Profondeur chambre de cuisson :</b>	650 mm
<b>Poids net :</b>	
371003 (E7GCGH4CE0)	88 kg
371125 (E7GCGH4CEN)	80 kg
<b>Poids brut :</b>	
371003 (E7GCGH4CE0)	102 kg
371125 (E7GCGH4CEN)	103 kg
<b>Hauteur brute :</b>	
371003 (E7GCGH4CE0)	1080 mm
371125 (E7GCGH4CEN)	1140 mm
<b>Largeur brute :</b>	820 mm
<b>Profondeur brute :</b>	860 mm
<b>Volume brut :</b>	
371003 (E7GCGH4CE0)	0.76 m <sup>3</sup>
371125 (E7GCGH4CEN)	0.8 m <sup>3</sup>

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.

**Groupe de certification:** N7CG