

# Cuisson modulaire 6 FEUX VIFS SUR ELECTRIQUE ET SOUBASSEMENT FERME

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA #	



371006 (E7GCGL6C20)

FOURNEAU GAZ 6 FEUX + FOUR ELEC+BASE 1200

### **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 six brûleurs « Flower Flame » 5,5 kW à rendement élevé permettent à la flamme de s'adapter à des casseroles de différentes tailles.
- Armoire pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc.
- 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.
- Sole rainurée.
- 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 PNC 164250 chromée

• 1 X 1 Porte droite/ PNC 206350 gauche

#### APPROBATION:





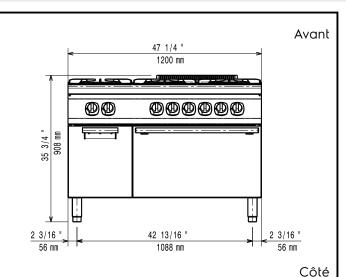
# Cuisson modulaire 6 FEUX VIFS SUR ELECTRIQUE ET SOUBASSEMENT FERME

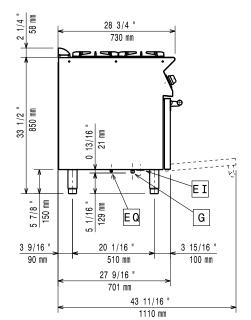
			Panneaux arrière 1200 mm	PNC 206376
Accessoires en option			• KIT CANULES (G150) GAZ -	PNC 206387
<ul> <li>Grille GN2/1 chromée</li> </ul>	PNC 164250		BRULEURS 700	
Kit de jonction	PNC 206086		• 2 caches latéraux pour éléments	PNC 216000
Cheminée diamètre 150 mm	PNC 206132		neutres monoblocs  • Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049
<ul> <li>Anneau pour cheminée diamètre 150 mm</li> </ul>	PNC 206133		Main courante frontale 1600 mm	PNC 216059
<ul> <li>Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues</li> </ul>	PNC 206135			
<ul> <li>Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)</li> </ul>	PNC 206136			
<ul> <li>Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm</li> </ul>	PNC 206151			
<ul> <li>Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm</li> </ul>	PNC 206152			
<ul> <li>Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm</li> </ul>	PNC 206178			
<ul> <li>Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm</li> </ul>	PNC 206179			
<ul> <li>Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm</li> </ul>	PNC 206210			
<ul> <li>Couple de glissières pour soubassement ouvert d'élément monobloc XP700, 4 niveaux GN1/1, prévoir un couple par demi-module</li> </ul>	PNC 206244			
<ul> <li>Cheminée</li> </ul>	PNC 206246			
<ul> <li>Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm</li> </ul>	PNC 206249			
<ul> <li>Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert, 1 par demi- module</li> </ul>	PNC 206259			
<ul> <li>Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal</li> </ul>	PNC 206260			
<ul> <li>Plaque de cuisson nervurée l brûleur frontal</li> </ul>	PNC 206261			
<ul> <li>Plaque de mijotage 1 brûleur frontal</li> </ul>				
<ul> <li>Couple de plintes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné</li> </ul>	PNC 206265			
<ul> <li>Colonne d'eau avec bras pivotant</li> </ul>	PNC 206289			
<ul> <li>Extension colonne d'eau pour installation XP700</li> </ul>	PNC 206291			
<ul> <li>Grille inox pour 2 brûleurs</li> </ul>	PNC 206297			
<ul> <li>Mître pour élément 1200mm</li> </ul>	PNC 206306			
<ul> <li>Main courante latérale droite ou gauche</li> </ul>	PNC 206307			
<ul> <li>1 Porte droite/gauche</li> </ul>	PNC 206350			
<ul> <li>Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&amp;900)</li> </ul>	PNC 206363			
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			
<ul> <li>Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm</li> </ul>	PNC 206370			



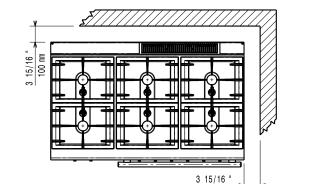


# Cuisson modulaire **6 FEUX VIFS SUR ELECTRIQUE ET** SOUBASSEMENT FERME





Connexion électrique Connexion gaz



100 mm

### Électrique

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Voltage:

Puissance de raccordement 6 kW Total Watts: 6 kW

Gaz

Puissance gaz : 33 kW Prédisposé en standard : Gaz naturel Type de gaz Option : GPL; Gaz de ville

Raccordement gaz: 1/2"

## Informations générales

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.

Données de chauffe 6 kW

Température de

140 °C MIN; 300 °C MAX fonctionnement :

Largeur chambre de cuisson

540 mm

Hauteur chambre de cuisson

300 mm

Profondeur chambre de

Largeur de stockage :

Hauteur de stockage :

cuisson:

650 mm 330 mm 380 mm

Profondeur de stockage : 640 mm 120 kg Poids net: Poids brut : 134 kg

1090 mm Hauteur brute : Largeur brute: 820 mm Profondeur brute : 1300 mm Volume brut :

Puissance brûleurs avant

1.16 m<sup>3</sup>

5.5 - 5.5 kW

Puissance des brûleurs arrières

5.5 - 5.5 kW

Puissance brûleurs centraux: 5.5 - 0/5.5 - 0 kW

Groupe de certification:

N7CG

Dimensions des brûleurs

Ø 60 Ø 60

arrières - mm Dimension brûleurs avant -

Dessus

Ø 60 Ø 60

Dimension brûleurs centraux - mm

Ø 60 Ø 60

Cuisson modulaire 6 FEUX VIFS SUR ELECTRIQUE ET SOUBASSEMENT FERME

