

Cuisson modulaire
2 FEUX VIFS + PCF + 2 FEUX VIFS
GAZ TOP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371012 (E7STGL5000)

2 FEUX + COUP DE FEU + 2
FEUX TOP 1200MM**Description courte****Repère No.**

Haute efficacité du brûleur central 3,8 kW, protection de la flamme et de la veilleuse. Convient pour le gaz naturel ou GPL. Grande surface de cuisson avec les différentes zones de chauffage. Grande surface de cuisson plate en fonte qui permet l'utilisation d'un certain nombre d'ustensiles de différentes tailles et des casseroles, toutes facilement déplacé sur toute la surface sans besoin de soulever. Deux brûleurs à haut rendement 5,5 kW "flower flame" avec régulation de puissance continue et veilleuse protégée interchangeables. Dispositif d'extinction de la flamme en standard sur les brûleurs pour se protéger contre une extinction accidentelle. Panneaux extérieur en acier inoxydable avec finition Scotch-Brite. Pièce emboutie de 1,5 mm d'épaisseur en acier inoxydable épais. Bords latéraux à angle droit pour permettre un assemblage parfait de jonction entre les unités.

Caractéristiques principales

- Plaque à brûleur central à gaz 3,8 kW.
- Plaque de cuisson en fonte, facile à nettoyer.
- Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500 °C et diminue progressivement vers l'extérieur.
- Brûleur central avec combustion optimisée, veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité.
- Possibilité d'obtenir des zones à températures différentes, apportant un gradient de température sur la plaque pour les différents besoins de cuisson.
- Des récipients de différentes tailles peuvent être utilisés simultanément en raison de sa grande surface, sans secteur intermédiaire.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Brûleurs avec combustion optimisée, interchangeables sur site.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

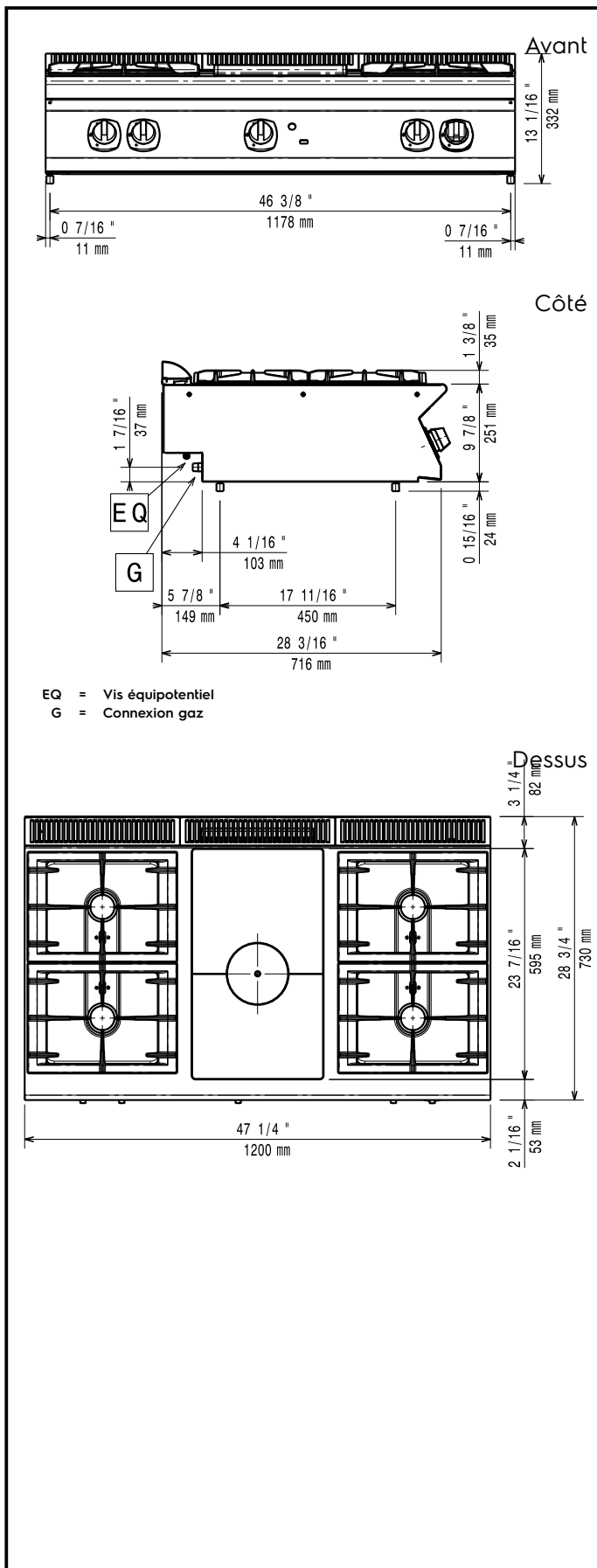
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Protection contre l'eau IPx4.

Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141
- 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

APPROBATION: _____

- Colonne d'eau avec bras pivotant PNC 206289
- Extension colonne d'eau pour installation XP700 PNC 206291
- Grille inox pour 2 brûleurs PNC 206297
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307
- Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900) PNC 206363
- KIT CANULES GAZ - PLAN DE TR. + BRUL 700 PNC 206388
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225



Gaz

Puissance gaz :	
371012 (E7STGL5000)	25.6 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	;LPG
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Puissance brûleurs avant	5.5 - 5.5 kW
Puissance des brûleurs arrières	5.5 - 5.5 kW
Dimensions des brûleurs arrières - mm	Ø 60 Ø 60
Dimension brûleurs avant - mm	Ø 60 Ø 60
Largeur utile de la plaque	690 mm
Profondeur de la surface utile :	595 mm
Largeur extérieure	1200 mm
Profondeur extérieure	730 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	70 kg
Poids brut :	79 kg
Hauteur brute :	520 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	1260 mm
Volume brut :	0.54 m ³

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: N7TG