

Cuisson modulaire 8 FEUX VIFS GAZ SUR 2 FOURS GAZ 900 XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



391017 (E9GCGP8CG0)

FOURNEAU GAZ 8 FEUX+2
FOURS GAZ 1600 MM

Description courte

Repère No. _____

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10 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 manuel. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures.

Chambres 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 avec allumage piezo. Protection IPX5. Pieds en acier inox AISI 304 réglables en hauteur. Peut être utilisé au gaz naturel ou au GPL.

2 grilles chromées GN 2/1 fournies.

Caractéristiques principales

- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.
- Les six 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.
- 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.
- Veilleuse d'allumage protégée
- Le soubassement est composé de deux fours à 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 étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) 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.
- Rotation en continu des boutons de commande, du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

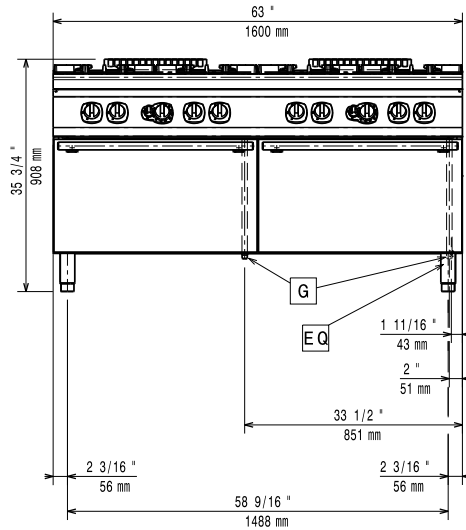
Construction

- L'ensemble fait 930 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- 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.

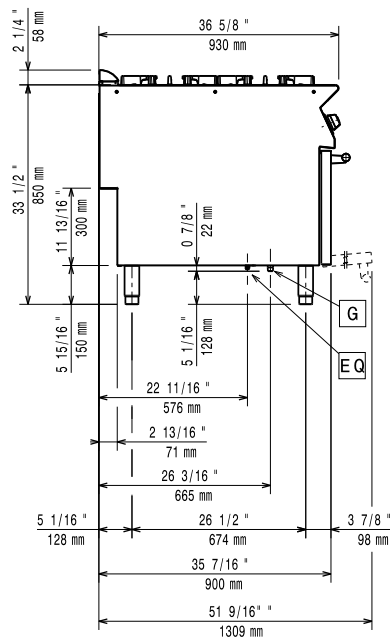
Accessoires inclus

APPROBATION: _____

Avant

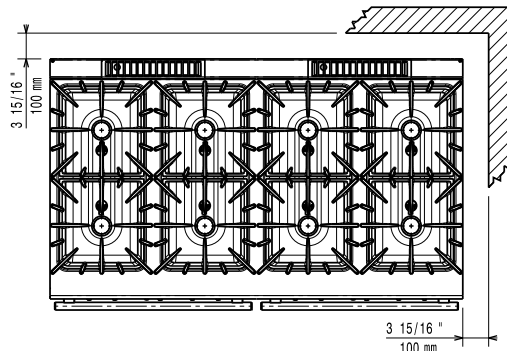


Côté



G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Natural gas - Pressure:

391017 (E9GCGP8CG0)

7" w.c. (17.4 mbar)

Puissance gaz :

73 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 :

300 kg

Poids brut :

253 kg

Hauteur brute :

1080 mm

Largeur brute :

1020 mm

Profondeur brute :

1660 mm

Volume brut :

1.83 m³

Puissance brûleurs avant

6 - 6 kW

 Puissance des brûleurs
arrières

10 - 10 kW

Groupe de certification:

N9CG

Dimensions des brûleurs

arrières - mm

Ø 100 Ø 100

 Dimension brûleurs avant -
mm

Ø 60 Ø 60

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.