

Cuisson modulaire EVO700 2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz statique GN2/1

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



372009 (Z7STGH30G0)

2 feux vifs + 1/2 plaque coup
de feu sur four gaz statique
GN2/1

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. Plaque de cuisson en fonte avec zones de chauffage différenciées. Brûleur central (3,8kW) avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et flamme pilote protégée. Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500°C qui diminue vers l'extérieur jusqu'à 200°C. 2 brûleurs ouverts (5,5 kW) avec système de sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée et flamme pilote protégée, interchangeables sur site. Supports de casseroles en fonte. Four à gaz avec brûleurs en acier inoxydable et flamme auto-stabilisée situés sous la sole. 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

- 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.
- Le soubassement est composé d'un four à gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme situés sous la sole. 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 110 °C à 270 °C.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Plaque à brûleur central à gaz 3,8 kW.
- Brûleurs avec combustion optimisée, interchangeables sur site.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.

Construction

- 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.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Protection contre l'eau IPx4.

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

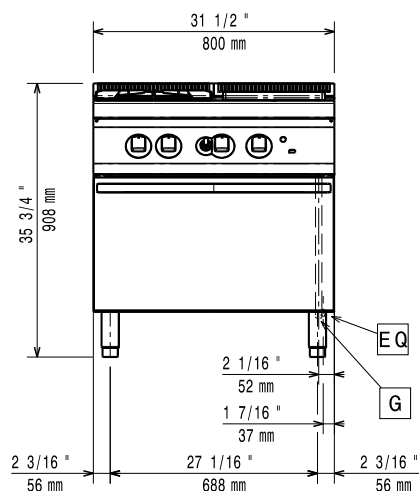
Accessoires en option

- Grille GN2/1 chromée PNC 164250 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132 ☐
- 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 ☐
- Main courante frontale 800 mm PNC 206167 ☐
- 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 ☐
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186 ☐
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191 ☐
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192 ☐
- Kit 4 pieds PNC 206210 ☐
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240 ☐
- Cheminée PNC 206246 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 150 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 ☐
- Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs PNC 206265 ☐
- Colonne d'eau avec bras pivotant PNC 206289 ☐
- Extension colonne d'eau pour installation, D=700 PNC 206291 ☐
- Grille inox pour 2 brûleurs PNC 206297 ☐
- Mître pour élément 800 mm PNC 206304 ☐

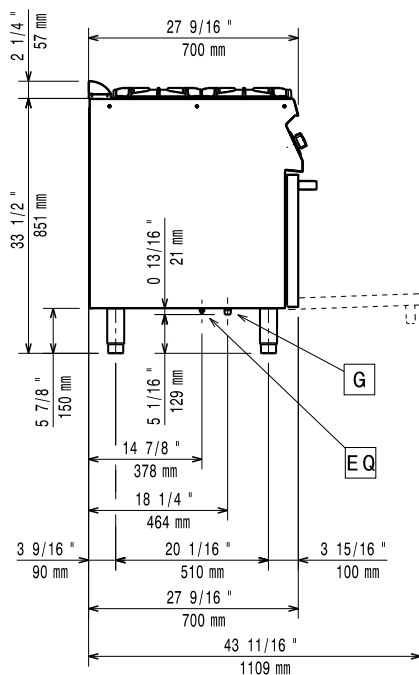
- Couple de caches latéraux H700XP700 MM PNC 206319 ☐
- Support pour casserole wok pour brûleurs EVO 700/900 PNC 206363 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369 ☐
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374 ☐
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 ☐
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 ☐
- Kit canules (G150) pour plan de travail avec brûleurs (EVO 700) PNC 206388 ☐
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐

Cuisson modulaire EVO700 2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz statique GN2/1

Avant

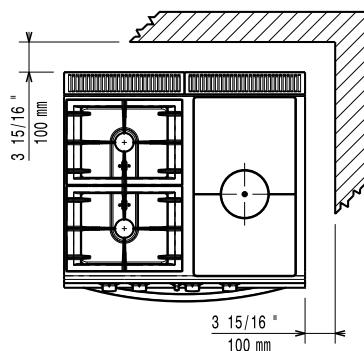


Côté



G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	Btu/hr (0 kW)
Puissance gaz :	20.6 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"
Gaz	Btu/hr (0 kW)

Informations générales

Groupe de certification: N7TG

Cuisson modulaire

EVO700 2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz statique GN2/1

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.