

Cuisson modulaire EVO 900 Double fourneau gaz : 8 feux vif sur 2 fours gaz 1600 mm

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392017 (Z9GCGP8SG0)

Double fourneau gaz : 8 feux
vif (6x6 kw, 2x10 kw) sur 2
fours gaz 1600 mm

Description courte

Repère No.

Fabriqué en acier inox. Dessus en acier inoxydable 20/10ème. Coins en angle droit pour éliminer les espaces et les pièges à salissures entre les unités. Grilles de support des casseroles en inox. Contrôle de flamme sur chaque brûleur. 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 brûleurs en acier inoxydable situés sous la sole. Thermostat réglable de 120° à 280°C avec allumage piézo. 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

- 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.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Veilleuse d'allumage protégée
- Ensemble monté sur des pieds en inox réglables en hauteur jusqu'à 50 mm. Se monte facilement sur des systèmes cantilever.
- Brûleurs avec combustion optimisée.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.
- Protection contre les projections d'eau IPX5.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Thermostat du four réglable de 120 °C à 280 °C.
- Porte du four de 40 mm d'épaisseur pour une parfaite isolation de la chaleur.
- Les six brûleurs 6 kW et les deux brûleurs 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 : - brûleurs 60 mm avec régulation d'énergie continue de 1,5 kW à 6 kW. - brûleurs 100 mm avec régulation d'énergie continue de 2,2 kW à 10 kW.
- Le soubassement est composé de deux fours à gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme situés sous la sole. Chambre du four, 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 fonte.
- 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.
- 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.
- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- Supports casseroles en inox.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.

APPROBATION: _____

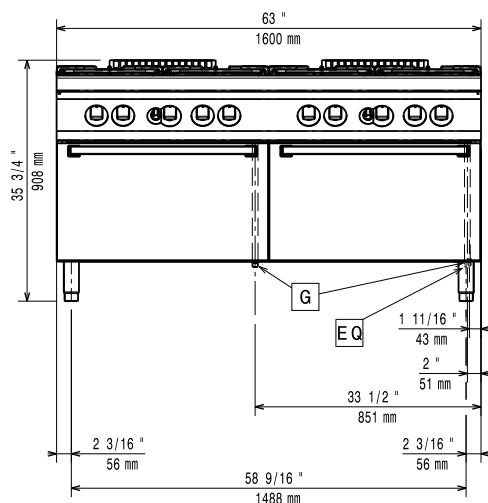
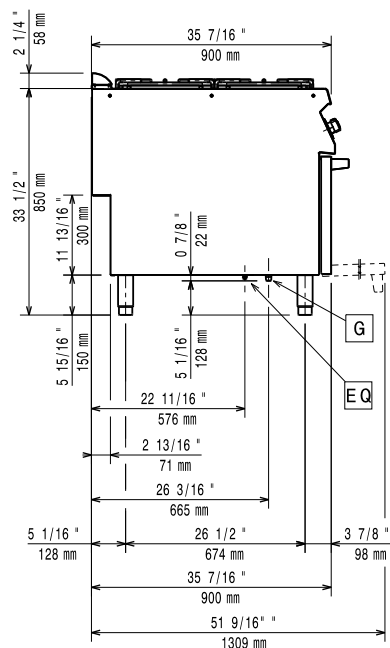
Accessoires inclus

- 2 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

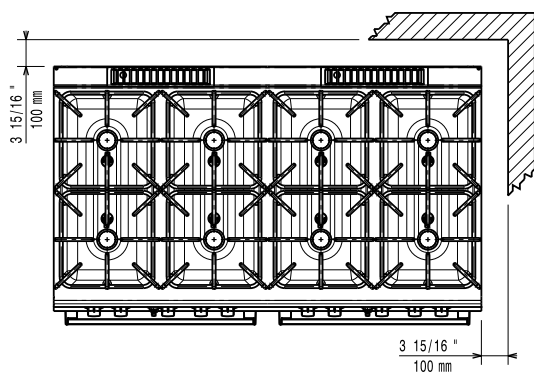
Accessoires en option

- Grille GN2/1 chromée PNC 164250 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. PNC 206135 ☐
A installer ensemble avec le kit support
pour sans pieds intermédiaires ou
roues
- Kit 2 pieds anti basculement pour PNC 206136 ☐
fixation au sol (à positionner en
diagonal : un à l'avant et l'autre à
l'arrière)
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour PNC 206152 ☐
élément de 1600 mm
- PLINTHE LATÉRALE PNC 206157 ☐
- Main courante côte gauche et droit PNC 206165 ☐
- Plaque de mijotage 1 brûleur frontal PNC 206170 ☐
- Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur PNC 206172 ☐
frontal
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour PNC 206179 ☐
élément de 1600 mm
- Couple de plinthes latérales hauteur PNC 206180 ☐
180 mm
- 2 panneaux de conduit de service PNC 206181 ☐
(adossé - 1 côté)
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192 ☐
- Couple de panneaux conduit de service PNC 206202 ☐
(dos à dos - central)
- Couple de grilles fonte pour fourneaux PNC 206208 ☐
gaz monoblocs et Top
- Kit 4 pieds PNC 206210 ☐
- Colonne d'eau avec bras pivotant PNC 206289 ☐
- Extension colonne d'eau, l=900 PNC 206290 ☐
- Grille inox pour 2 feux vifs PNC 206298 ☐
- 2 panneaux de revêtement latéral PNC 206335 ☐
H=700 l=900
- Support pour casserole wok pour PNC 206363 ☐
brûleurs EVO 700/900
- Kit support frontal sans pieds PNC 206369 ☐
intermédiaire ou sur roues 1600 mm
- Kit support frontal sans pieds PNC 206370 ☐
intermédiaire ou sur roues 2000 mm
- Kit canules (G150) pour cuisinières à PNC 206385 ☐
gaz sur four à gaz (EVO 900)
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO PNC 206400 ☐
700/900)
- Régulateur de pression pour version PNC 927225 ☐
gaz

Cuisson modulaire EVO 900 Double fourneau gaz : 8 feux vif sur 2 fours gaz 1600 mm

Avant

Côté


G = Connexion gaz

Dessus


Gaz

Natural gas - Pression:

392017 (Z9GCGP8SG0)

7" w.c. (17.4 mbar)

LPG Gas Pression:

11" w.c. (27.7 mbar)

Puissance gaz :

Btu/hr (0 kW)

Puissance gaz :

73 kW

Prédisposé en standard :

Gaz naturel

Type de gaz Option :

Gaz Naturel ; GPL

Informations générales

Largeur chambre de cuisson : 575 mm

Hauteur chambre de cuisson : 300 mm

Profondeur chambre de cuisson : 700 mm

Poids net : 300 kg

Poids brut : 350 kg

Hauteur brute : 1030 mm

Largeur brute : 1020 mm

Profondeur brute : 1780 mm

Volume brut : 1.87 m³

Groupe de certification: N9CG

Dimensions des brûleurs arrières

- mm Ø 100 Ø 100

Dimension brûleurs avant - mm Ø 60 Ø 60