

## Cuisson modulaire EVO900 Plaque coup de feu gaz sur four gaz 800 mm

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



392019 (Z9STGH10G0)

Plaque coup de feu gaz (10,5 kW ) sur four gaz (8,5 kW) 800 mm

### Description courte

#### Repère No.

Fabriquée 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. Boutons de réglage conçus pour résister aux éclaboussures. Brûleur central, contrôle de la flamme et allumage piézo. Plaque de cuisson en fonte. Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500°C qui diminue vers l'extérieur.

Chambre de cuisson en fonte émaillée 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 utilisée au gaz naturel ou au GPL.

1 grille chromée GN 2/1 fournie.

### Caractéristiques principales

- Plaque à brûleur central à gaz 10,5 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.
- Allumage piézo.
- 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 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 grilles ou des bacs GN 2/1 et une sole rainurée en fonte.
- Thermostat du four réglable de 120 °C à 280 °C.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau.

### 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.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

### Accessoires inclus

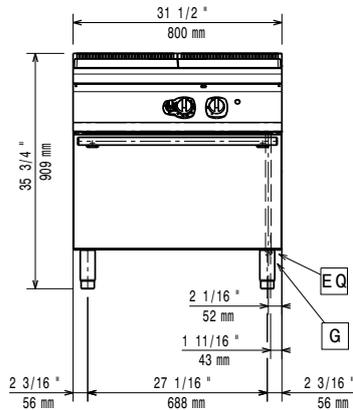
- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

### Accessoires en option

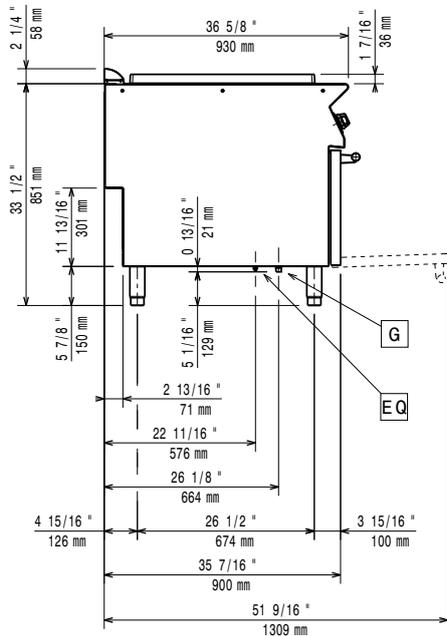
- Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135
- Kit 2 pieds 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
- PLINTHE LATÉRALE PNC 206157
- Main courante côte gauche et droit PNC 206165
- 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
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206180
- 2 panneaux de conduit de service (adossé - 1 côté) PNC 206181
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 206186
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192
- Couple de panneaux conduit de service (dos à dos - central) PNC 206202
- Kit 4 pieds PNC 206210
- Cheminée PNC 206246
- Colonne d'eau avec bras pivotant PNC 206289
- Extension colonne d'eau, l=900 PNC 206290
- Mître pour élément 800 mm PNC 206304
- 2 panneaux de revêtement latéral H=700 l=900 PNC 206335
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367

- Kit canules (G150) pour plan de travail avec brûleurs (EVO 900) PNC 206386
- Filet grille cheminée, 400mm (EVO 700/900) PNC 206400
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225

**Avant**

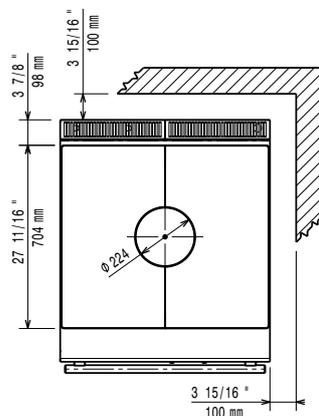


**Côté**



EQ = Vis équipotentiel  
G = Connexion gaz

**Dessus**



**Gaz**

Natural gas - Pression:

392019 (Z9STGH10G0) 7" w.c. (17.4 mbar)

LPG Gas Pression:

11" w.c. (27.7 mbar)

Puissance gaz :

19 kW

Prédisposé en standard :

Gaz naturel

Type de gaz Option :

LPG; Natural Gas; Town Gas

Raccordement gaz :

1/2"

**Informations générales**

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrer quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

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 : 142 kg

Poids brut : 166 kg

Hauteur brute : 1080 mm

Largeur brute : 1020 mm

Profondeur brute : 860 mm

Volume brut : 0.95 m<sup>3</sup>

Groupe de certification: N9TG

Largeur utile de la plaque : 795 mm

Profondeur de la surface utile : 696 mm