

Cuisson modulaire 4 Brûleurs EvoFlame (10 Kw) Top 800mm EVO900

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



392641 (Z9AARAAOME)

Fourneau gaz top 4 feux vifs
EVOFlam (10 kW chacun)

Description courte

Repère No.

Brûleurs "Flower Flame" à haut rendement avec régulation continue de la puissance et combustion optimisée. Dispositif d'extinction de flamme de série sur les brûleurs pour protéger contre une extinction accidentelle. Système de détection de casserole EVOFlame pour économiser de l'énergie et réduire le rayonnement thermique inutile durant le service. Panneaux extérieurs de l'unité en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Supports de casseroles en fonte. Finition en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante entre les éléments.

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Convient pour une installation sur un comptoir.
- Les quatre 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.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé 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.
- Brûleurs avec combustion optimisée.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Veilleuse d'allumage protégée
- 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

- Plan de travail de 2 mm d'épaisseur en acier inox AISI304.
- L'ensemble fait 900 mm de profondeur pour fournir une plus grande surface de travail.
- Supports casseroles en inox.
- 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.

Développement durable

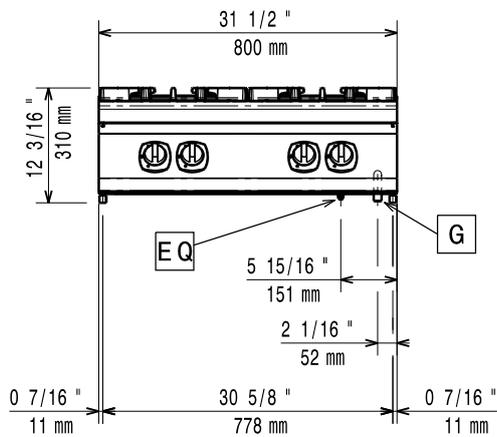
- Le modèle est fourni avec le système de détection EVOFlame, qui réduit la consommation d'énergie - jusqu'à 20%* d'économies de gaz - et la dispersion inutile de la chaleur dans la cuisine. (*basé sur des tests internes effectués par des chefs professionnels en comparaison avec le modèle correspondant sans EVOFlame).

APPROBATION: _____

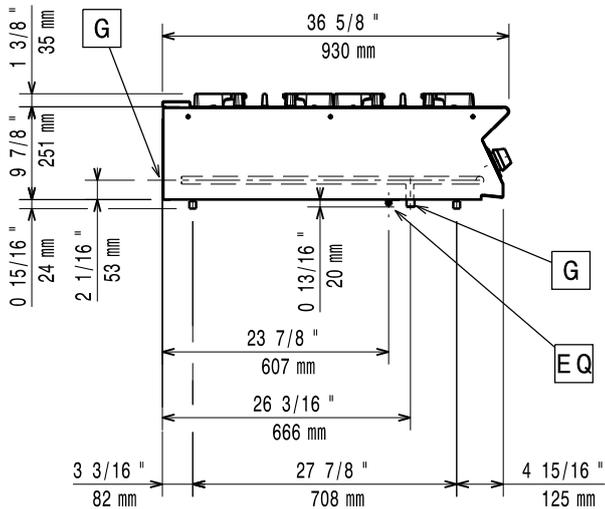
Accessoires en option

- | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Cheminée diamètre 150 mm | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Anneau pour cheminée diamètre 150 mm | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 800 mm | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante côte gauche et droit | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal | PNC 206171 | <input type="checkbox"/> |
| • Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal | PNC 206172 | <input type="checkbox"/> |
| • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1200 mm | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1600 mm | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |
| • Cheminée | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |
| • Colonne d'eau avec bras pivotant | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |
| • Extension colonne d'eau, l=900 | PNC 206290 | <input type="checkbox"/> |
| • Grille inox pour 2 feux vifs | PNC 206298 | <input type="checkbox"/> |
| • Mitre pour élément 800 mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 panneaux de revêtement latéral pour les modules top H =250mm l=900mm | PNC 206321 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour casserole wok pour brûleurs EVO 700/900 | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit canules (G150) pour cuisinières à gaz top (EVO 900) | PNC 206384 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206457 | <input type="checkbox"/> |
| • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |

Avant

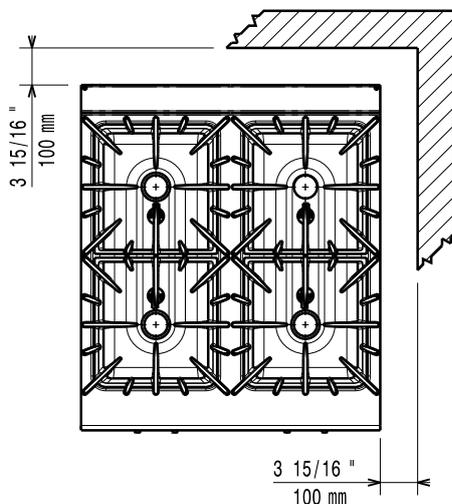


Côté



G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	40 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Poids net :	63 kg
Poids brut :	73 kg
Hauteur brute :	530 mm
Largeur brute :	1020 mm
Profondeur brute :	870 mm
Volume brut :	0.47 m ³

ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001;
ISO 14001 kW

Puissance brûleurs avant	10 - 10 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 100 Ø 100

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.