

Fourneaux Monobloc 4 feux Gaz



FACILE A INSTALLER

- On peut accéder aux branchements principaux via le dessous de la base de l'appareil. Tous les composants sont accessibles par l'avant.

FACILE A NETTOYER

- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur avec angles lisses et arrondis.
- Façade en acier inox AISI 304 avec finition « Scotch Brite ».
- Tous les appareils ont des bords latéraux tombés, découpés au laser pour permettre un assemblage parfait entre les unités, évitant les écarts et les pièges poussière.
- Grilles supports casseroles en fonte.
- Grilles supports en Inox avec bords arrondis en option (lavable en lave-vaisselle).
- Porte double paroi avec panneau interne embouti spécialement profilé pour une étanchéité parfaite et une meilleure hygiène. (pas besoin de joint en caoutchouc).
- Sole profonde et rainurée pour permettre de poser directement des plats sur le fond, offrant ainsi un niveau fonctionnel supplémentaire.
- Panneau interne de la porte en acier inoxydable.
- Poignées du four en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables jusqu'à 50mm en hauteur.

FACILE A UTILISER

- La grande efficacité des brûleurs "flower flame" permet la flamme d'être précisément réglée et adaptée pour pouvoir utiliser des casseroles de tailles différentes (10 40 cm de diamètre).

- Brûleurs :
 - Interchangeables sur place.
 - Système de sécurité thermocouple avec veilleuse.
 - Puissance : 5,5 kW avec flamme auto-stabilisée. (régulation de la flamme continue de 1,1 Kw 5,5 Kw).
 - Flamme pilote pour chaque brûleur.

- Tous les appareils gaz sont équipés pour fonctionner au gaz naturel, GPL ou gaz de ville. Gicleurs de substitution fournis en standard.
- Des plaques de cuisson lisses ou rainurées peuvent être placés directement sur les brûleurs, ce qui permet de cuire la perfection des aliments comme steaks, hamburgers, poissons et légumes.
- Chambre de cuisson 3 niveaux GN2/1 en acier inoxydable.
- Four électrique avec bouton de réglage des résistances hautes et basses.
- Thermostat de four avec indicateurs de température réglables de 140° 300°C. Puissance de 6 Kw.
- Four gaz avec brûleurs en acier inoxydable flamme auto-stabilisée placés sous la sole.

FACILE A ENTREtenir

- Indice de protection l'eau IPX4.
- Boutons de contrôle anti-infiltrations

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Recyclable 98%.
- Emballage sans CFC.

Fourneaux Monobloc 4 feux Gaz

Code	Modèles	Description	Dimensions mm	kg	m ³
373002	A7GCGH4CG0	Monobloc 4 feux vifs / four gaz 1 module	800x700x850	80	0,48
373003	A7GCGH4CE0	Monobloc 4 feux vifs / four électrique 1 module	800x700x850	80	0,48

Accessoires Inclus

Code	373002	373003
GRILLE CHROMEE GN2/1	1	1

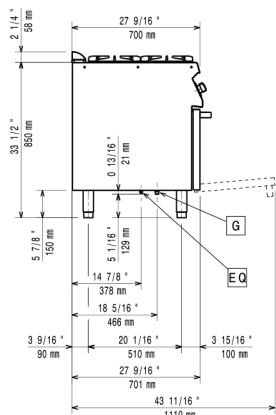
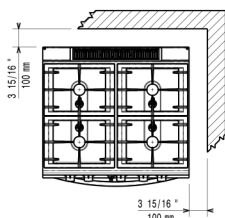
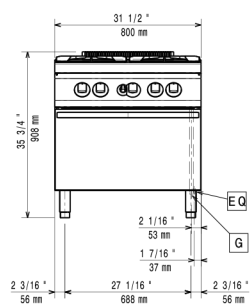
Accessoires Optionnels

Code	373002	373003
4 PIEDS	206210	206210
4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN	206188	206188
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAM. 150 MM	206133	206133
CHEMINÉE	206246	206246
CHEMINÉE DIAMETRE 150 MM	206132	206132
COUPLE DE CACHES LATÉRAUX H 250 MM	216277	216277
COUPLE DE CACHES LATÉRAUX H700XP700 MM	216000	216000
COUPLE DE PLINTHES LATÉRALES	206249	206249
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186	216186
DOUCHETTE DE LAVAGE	206289	206289
EXTENSION POUR COLONNE D'EAU	206291	206291
GRILLE CHROMEE GN2/1	164250	164250

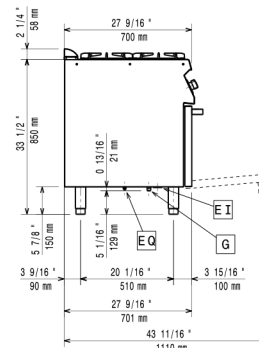
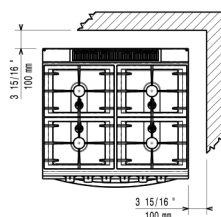
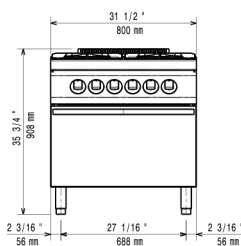
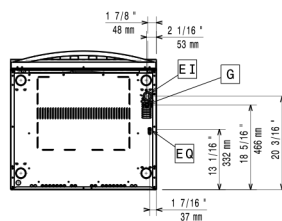
GRILLE INOX POUR 2 FEUX VIFS LIGNE 700	206297	206297
KIT 2 PLINTES LATERALES POUR MONOBLOC	206265	206265
KIT FLASQUE DE PIEDS	206136	206136
MAIN COURANTE CÔTE GAUCHE ET DROIT	206240	206240
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050	216050
MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM	216046	216046
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047	216047
MITRE POUR ELEMENT 800 MM	206304	206304
PLAQUE LISSE 2 FEUX POUR LIGNE 700	921684	921684
PLAQUE LISSE SIMPLE	206260	206260
PLAQUE NERVUREE 2 FEUX POUR LIGNE 700	921685	921685
PLAQUE NERVUREE SIMPLE	206261	206261
PLAQUE RADIANTE SIMPLE	206264	206264
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 1000 MM	206177	206177
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 1200 MM	206178	206178
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 1600 MM	206179	206179
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 200 MM	206174	206174
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 400 MM	206175	206175
PLINTE FRONTALE POUR ELT DE 800 MM	206176	206176
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1000 MM	206150	206150
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1200 MM	206151	206151
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 1600 MM	206152	206152
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 200 MM	206146	206146
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 400 MM	206147	206147
PLINTE FRONTALE POUR INSTAL. DE 800 MM	206148	206148
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225	

Caractéristiques

Code	373002	373003
Alimentation	Gaz	Gaz/Electrique
Dimensions externes - mm		
largeur	800	800
profondeur	730	730
hauteur	850	850
ajustement hauteur	50	50
Dimensions internes du four - mm		
largeur	540	540
profondeur	650	650
hauteur	300	300
Four		
température min-max - °C	110, 270	140, 300
Four		
consommation d'énergie - kW	6	6
Dimensions brûleurs arrières - mm	Ø 60, Ø 60	Ø 60, Ø 60
Puissance brûleurs arrières - kW	5.5, 5.5	5.5, 5.5
Dimensions brûleurs avants - mm	Ø 60, Ø 60	Ø 60, Ø 60
Puissance brûleurs avants - kW	5.5, 5.5	5.5, 5.5
Puissance - kW		
gaz	28	22
installée-électrique		6
Poids net - kg.	80	80
Tension d'alimentation		400 V, 3N, 50/60



597857S00



597857U00

Code

El - Connexion électrique
G - Connexion gaz

373002

1/2"

373003

400 V, 3N, 50/60
1/2"

