

**OPTIMUM, Blocs de cuisson gaz, COUP DE FEU sur four gaz****EasyCleaningSystem****Start&Cook****AirFlexSystem****COUP DE FEU  
B107PG8FG****LES ATOUTS D'OPTIMUM**

**EasyCleaningSystem** : Plaque affleurante au plan de travail.

**Start&Cook** : Allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse et thermocouple intégré de la plaque coup de feu et du four.

**AirFlexSystem** : Convection de l'air réparti sur 3 niveaux.

**GENERALITES**

- \* Structure supérieure monobloc tout inox (dessus 20/10<sup>èmes</sup> + flasques latéraux 15/10<sup>èmes</sup> rapportés soudés en continu laser).
- \* Construction tout inox, conçue pour éviter toute infiltration.
- \* Robustesse à toute épreuve permettant un accrochage mural direct.
- \* Commandes regroupées à bonne hauteur, protégées des chocs et débordements.
- \* Appareil livré avec un piétement fixe hauteur 200 mm, muni de 4 vérins réglables.

**COUP DE FEU**

- \* Plaque en fonte massive, amovible, épaisseur moyenne de 10 mm, dimension 550 x 400, munie de 2 tampons amovibles.
- \* Chambre de combustion inox, formant un bac de récupération, isolée.
- \* Chauffe par brûleur laiton circulaire assurant une montée en température rapide des tampons
- \* Commande par robinet gaz.

**FOUR GAZ**

- \* Le moufle du four aux dimensions GN 2/1 (530 x 650 mm), est équipé d'une sole en acier, de gradins latéraux amovibles et est isolé par laine de roche imputrescible.
- \* Porte robuste à charnières intégrées, équilibrée avec ressorts de rappel, munie d'une poignée isolante. Etanchéité par joint silicone hautes températures.
- \* La chauffe est réalisée par un brûleur micro perforé.
- \* Régulation par robinet thermostatique de 100 à 270°C, sécurité par thermocouple, veilleuse et alluma ge électrique de série.
- \* Le four est équipé d'une grille GN 2/1 nickelée et d'un bac Gastronomique, profondeur 40 mm, GN 2/1.

**OPTION**

- \* Dessus monobloc mural ou central.

**ACCESSOIRES**

- \* Voir la fiche technique Généralités.

**NORMES: Conformités aux normes**

**EN 203-1:** Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

**EN 203-2-9:** Normes Européennes relatives à la sécurité des appareils à gaz.

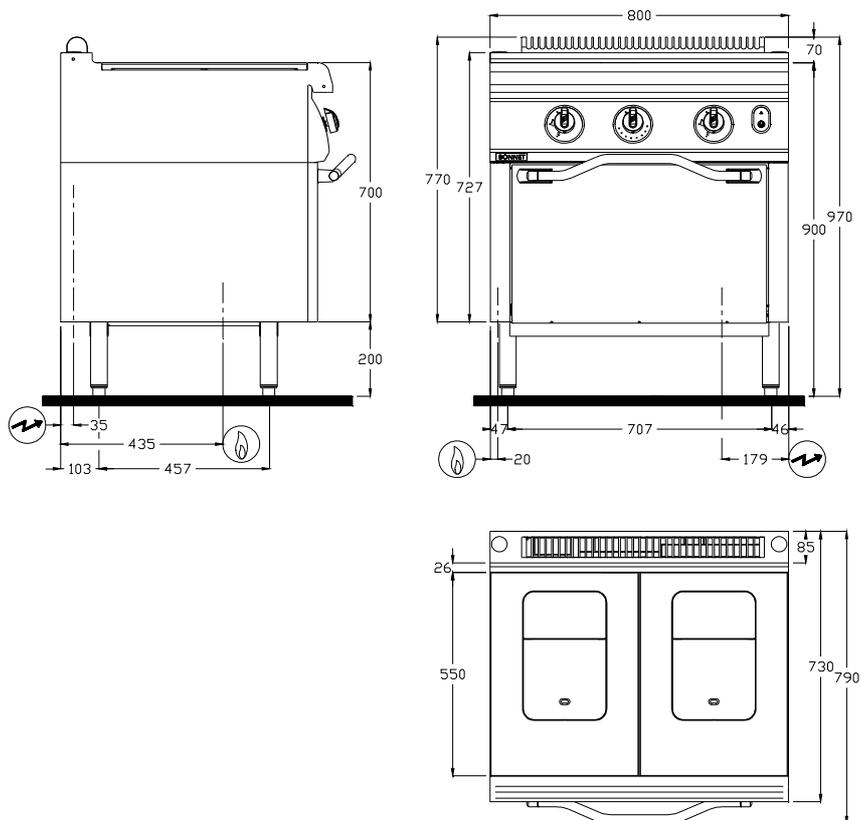
**EN 60335-2-36:** Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.  
(Norme Française: indice de classement C 73-836).

**IP 25 et IK 9:** Indices de Protection.

**XP U 60-010:** Hygiène.

**B107PG8FG**

-  **Raccordement GAZ**  
 Arrivée gaz à 180 mm du sol  
 Les matériels sont équipés en standard  
 G 20/20 mbar (et G 25/25 mbar) ou autre  
 gaz sur demande
-  **Raccordement ELECTRIQUE**  
 Arrivée électrique à 615 mm du sol  
 (Prévoir câble avec 1.5 m de mou)


**DIMENSIONS (mm)**

Largeur	800
Avancée x Hauteur	790 x 970
Plaque coup de feu	400 x 550

**COLISAGE (mm)**

Largeur	940
Avancée x Hauteur	1060 x 1150

**POIDS (KG)**

175

**COMPOSITION DU DESSUS**

Plaque coup de feu 6.5 kW	2
---------------------------	---

**COMPOSITION DU DESSOUS**

Four gaz 7.2 kW	1
-----------------	---

 **GAZ**

Raccordement	Filetage 15/21 mm (1/2")
<b>Puissance (kW)</b>	<b>20.2</b>
G31 Propane	37 <sup>±4</sup> /50 <sup>±5</sup> mbar (kg/h)
G30 Butane	50 <sup>±3</sup> mbar (kg/h)
G20 Gaz Naturel	20 <sup>±2</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h)
G25 Gaz Naturel	20 <sup>±2</sup> /25 <sup>±3</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h)
<b>Puissance (kW)</b>	<b>17.4</b>
G31 Propane	28 <sup>±3</sup> /30 <sup>±3</sup> mbar (kg/h)
	1.37

 **ELECTRICITE (Monophasé 230V)**

Tension	Mono 230V a.c.
Puissance (kW)	0.1