

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^{èmes} + flasques latéraux 15/10^{èmes} 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 allumage électrique de série.
- * Le four est équipé d'une grille GN 2/1 nickelée et d'un bac Gastronorme, 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.

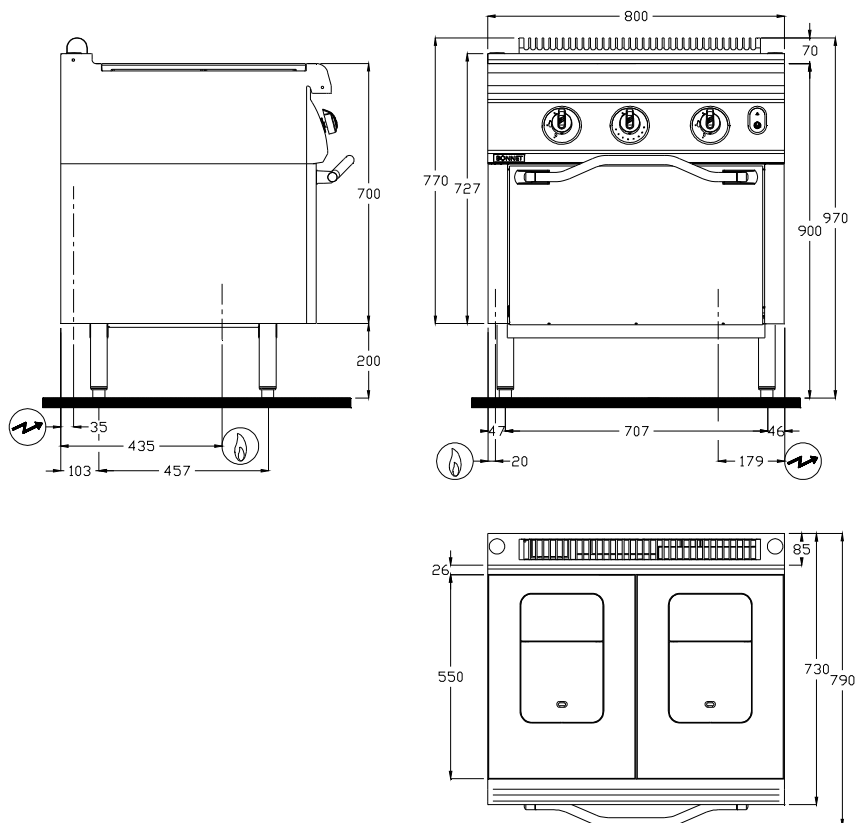
EN 60335-2-36: Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.
(Norme Française: indice de classement C 73-836).

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")
Puissance (kW)		20.2
G31 Propane	$37^{\pm 4}/50^{\pm 5}$ mbar (kg/h)	1.57
G30 Butane	$50^{\pm 3}$ mbar (kg/h)	1.59
G20 Gaz Naturel	$20^{\pm 2}$ mbar (m ³ /h)	2.14
G25 Gaz Naturel	$20^{\pm 2}/25^{\pm 3}$ mbar (m ³ /h)	2.43
Puissance (kW)		17.4
G31 Propane	$28^{\pm 3}/30^{\pm 3}$ mbar (kg/h)	1.37

ELECTRICITE (Monophasé 230V)

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