

OPTIMUM, Blocs de cuisson gaz, 2 FEUX VIFS + COUP DE FEU sur four gaz**2 FEUX VIFS + COUP DE FEU
B2O7FP8FG**

EasyCleaningSystem



Start&Cook



AirFlexSystem

**LES ATOUTS D'OPTIMUM**

EasyCleaningSystem : Fonctionnement avec fond d'eau.

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.

FEUX VIFS

- * Chaque module 2 feux est équipé de:
 - Pots et têtes de feux vifs en laiton, diamètre 85 mm.
 - 1 grille en acier nickelé.
 - Un bac à eau tout inox embouti récupère l'ensemble des débordements et évite leur carbonisation.
- * Commande par robinets gaz. Sécurités par thermocouple de série.

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

- * Allumage électrique pour module feux vifs par bouton poussoir en façade.

ACCESSOIRES

- * Voir la fiche technique Généralités.

NORMES: Conformités aux normes

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

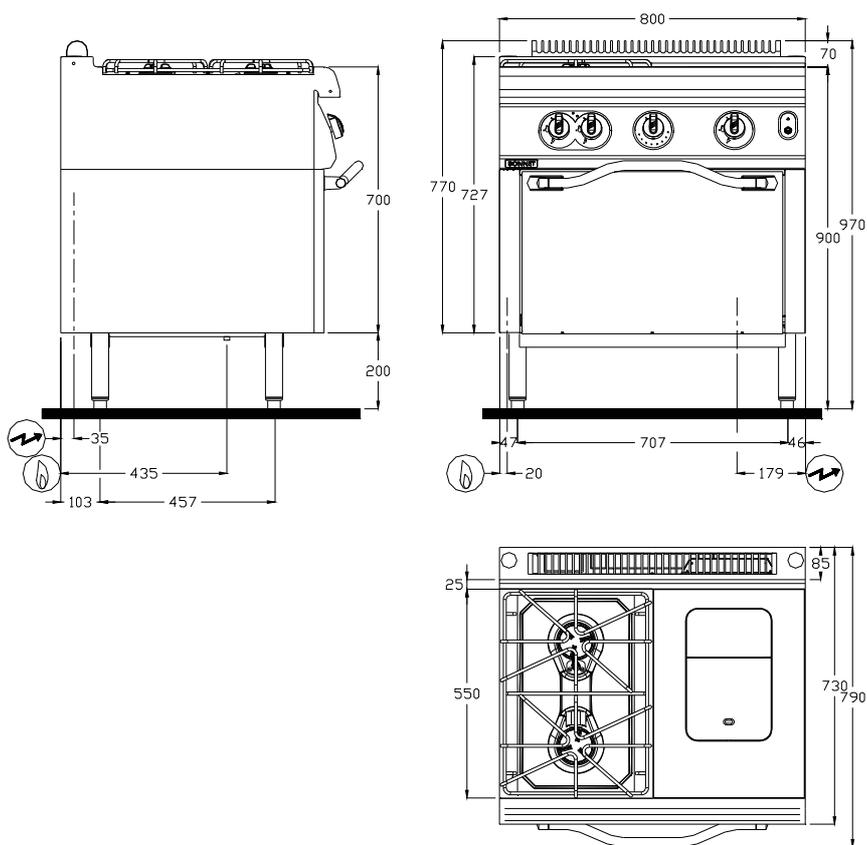
EN 203-2-1 et EN 203-2-9: Normes Européennes relatives à la sécurité des appareils à gaz.

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.

B207FP8FG


-  **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
Grille feux vifs	400 x 550
Plaque coup de feu	400 x 550

COLISAGE (mm)

Largeur	940
Avancée x Hauteur	1060 x 1150

POIDS (KG)

155

COMPOSITION DU DESSUS

Feux avant 4.5 kW	1
Feux arrière 4.5 kW	1
Plaque coup de feu 6.5 kW	1

COMPOSITION DU DESSOUS

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

 **GAZ**

Raccordement	Filetage 15/21 mm (1/2")	
Puissance (kW)		22.7
G31 Propane	37 ^{±4} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	1.76
G30 Butane	50 ^{±5} mbar (kg/h)	1.79
G20 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m ³ /h)	2.40
G25 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m ³ /h)	2.73
G25 Gaz Naturel	25 ^{±3} mbar (m ³ /h)	2.73
Puissance (kW)		20.3
G30 Butane	28 ^{±3} /30 ^{±3} mbar (kg/h)	1.60

 **ELECTRICITE (kW) (Monophasé 230V)**

Puissance (kW)	230V a.c.	0.1
Option allumage électrique		0.1