

OPTIMUM, Blocs de cuisson gaz, 2 FEUX VIFS + COUP DE FEU + 2 FEUX VIFS sur four gaz**2 FEUX VIFS + COUP DE FEU + 2 FEUX VIFS
B2O7FPF12FG**

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 Gastronomique, profondeur 40 mm, GN 2/1.

PLACARD OUVERT

- * Placard compatible avec la platerie GN 1/1, fond inox muni de bords relevés anti-ruissellement.

OPTION

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

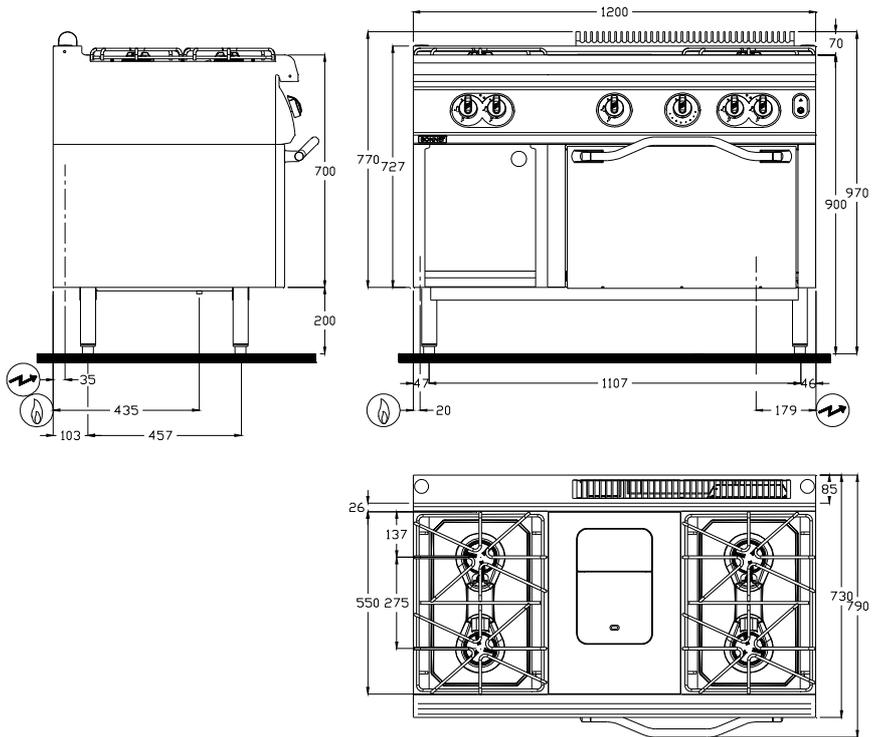
ACCESSOIRES

- * 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 et EN 60335-2-49**: Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques. (Norme Française: indice de classement C 73-836 et 73-849).**IP 25 et IK 9**: Indices de Protection.**XP U 60-010**: Hygiène.

B207FPF12FG

-  **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	1200
Avancée x Hauteur	790 x 970
Grille feux vifs	400 x 550
Plaque coup de feu	400 x 550

COLISAGE (mm)

Largeur	1390
Avancée x Hauteur	1130 x 1150

POIDS (KG)

195

COMPOSITION DU DESSUS

Feux avant 4.5 kW	2
Feux arrière 4.5 kW	2
Plaque coup de feu 6.5 kW	1

COMPOSITION DU DESSOUS

Four gaz 7.2 kW	1
Largeur placard ouvert	400

 **GAZ**

Raccordement	Filetage 15/21 mm (1/2")	
Puissance (kW)	31.7	
G31 Propane	37 ^{±4} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	2.46
G30 Butane	50 ^{±5} mbar (kg/h)	2.50
G20 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m ³ /h)	3.35
G25 Gaz Naturel	20 ^{±2} /25 ^{±3} mbar (m ³ /h)	3.81
Puissance (kW)	28.3	
G30 Butane	28 ^{±3} /30 ^{±3} mbar (kg/h)	2.20

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

Puissance (kW)	230V a.c.	0.1
Option allumage électrique		0.1
Accessoire kit chauffage ventilé		1