

OPTIMUM, Blocs de cuisson gaz, 4 FEUX VIFS sur four gaz

**EasyCleaningSystem****Start&Cook****AirFlexSystem**

4 FEUX VIFS B2O7FV8FG



LES ATOUTS D'OPTIMUM

EasyCleaningSystem : Fonctionnement avec fond d'eau.**Start&Cook** : Allumage électrique avec veilleuse et thermocouple intégré 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 4 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.

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.

OPTION

- * Veilleuse et allumage électrique pour module feux vifs par bouton poussoir en façade.

ACCESSOIRES

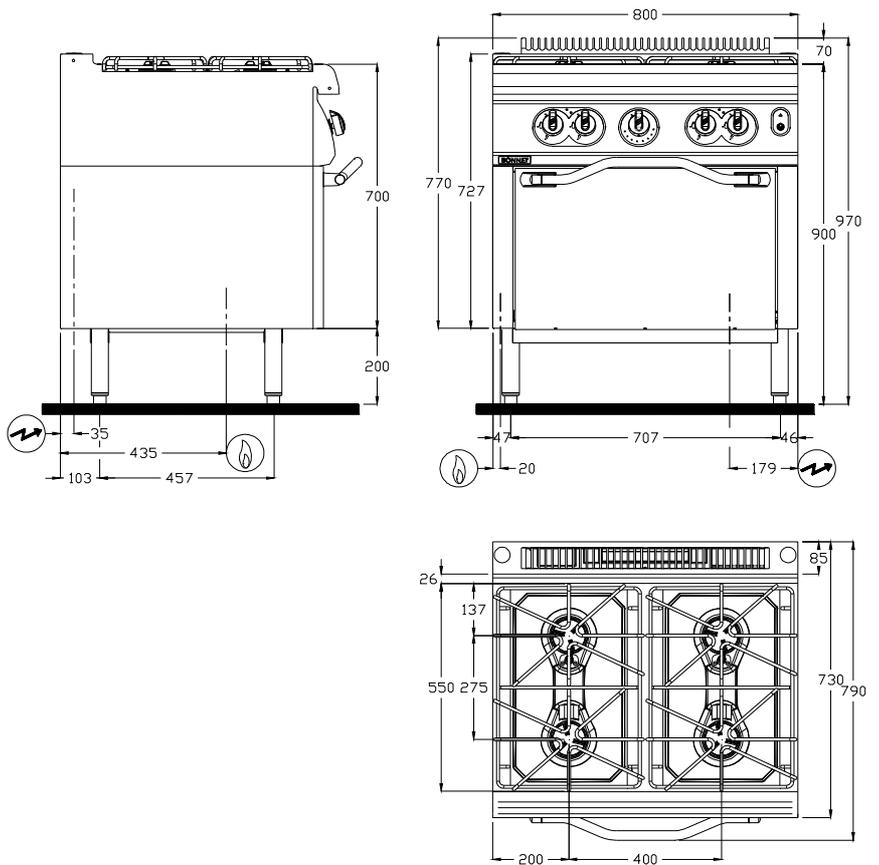
- * Voir la fiche technique Généralités.

NORMES: Conformités aux normes

EN 203-1: Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.**EN 203-2-1**: Norme Européenne relative 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.

B207FV8FG

-  **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

COLISAGE (mm)

Largeur	940
Avancée x Hauteur	1060 x 1150

POIDS (KG)

140

COMPOSITION DU DESSUS

Feux avant 4.5 kW	2
Feux arrière 4.5 kW	2

COMPOSITION DU DESSOUS

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

GAZ

Raccordement	Filetage 15/21 mm (1/2")	
Puissance (kW)		25.2
G31 Propane	37 ^{±4} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	1.96
G30 Butane	50 ^{±5} mbar (kg/h)	1.99
G20 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m ³ /h)	2.67
G25 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m ³ /h)	3.03
G25 Gaz Naturel	25 ^{±3} mbar (m ³ /h)	3.03
Puissance (kW)		23.2
G30 Butane	28 ^{±3} /30 ^{±3} mbar (kg/h)	1.83

ELECTRICITE (kW) (Monophasé 230V)

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