



Catalogue
CATERING
Chapitre
CUISSON

Modèle
C-G941 LPG

19013145

14/12/2018

FOURNEAU - 4 FEUX VIFS SUR FOUR GN-2/1, C-G941

Les feux vifs sont conçus pour être utilisés avec la plus grande variété des récipients: poêles, casseroles, etc...

En fonction du récipient utilisé, il est possible de cuisiner des ragoûts, des bouillons, des civets, des soupes, des aliments pochés ou brouillés, des légumes secs, des fritures...

L'utilisation de la plaque (facile à poser sur n'importe quelle grille) permet de réaliser à tout moment des grillades de viandes, de poissons, de fruits de mer et de légumes.

Plan de travail embouti avec cuvettes intégrées pour la récupération des liquides: capacité 1 litre pour chaque module (deux brûleurs), fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur.

Découpe au laser et soudure automatique permettant l'ajustement latéral parfait entre les modules, finitions latérales à angle droit.

Appareil avec quatre brûleurs de puissances différentes conçus pour l'utilisation de différents types de récipients et la cuisson de tout types d'aliments : (2 x 5,25 kW), 8,0 kW et 10,2 kW.

Brûleurs et diffuseurs à double couronne en fonte nickelée et garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme au fond des récipients (valables aussi bien pour les grands diamètres). Les accumulations de chaleur sur un seul point sont ainsi évitées, le transfert d'énergie vers le produit est ainsi optimisé.

Corps du brûleur et diffuseur facilement démontables pour un nettoyage facile. Position sans équivoque des brûleurs pour l'assemblage .

Grilles de 397 x 350 mm permettant l'utilisation de récipients de grandes tailles.

La distance réduite entre les mailles centrales (75 mm) permet aussi de placer des récipients de très petits diamètres (8-9 cm). Cela permet également d'éviter tout danger de renversement des petits récipients.

Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, aux acides, au feu et aux hautes températures).

Elles sont faciles à retirer et à nettoyer.

Les pilotes de basse consommation et thermocouples sont placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.

FOUR À GAZ GN-2/1

Four statique de dimensions GN 2/1, facile d'utilisation, avec commandes placées sur le panneau supérieur frontal .

Chambre de cuisson entièrement fabriquée en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et offre une meilleure hygiène.

Introduction de la grille longitudinalement, ce qui facilite la manipulation.

Guides sur trois hauteurs pour offrir différentes possibilités de travail.

Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 - 310 °C).

Brûleur tubulaire en acier inoxydable avec pilote, thermocouple, et allumage piézoélectrique.

Puissance de chauffage: 8,6 kW.

Sole de la base du four fabriquée en fonte de 6 mm qui garantit un meilleur rendement et une meilleure uniformité de diffusion de chaleur.

Joint de scellement en fibre de verre qui améliore l'efficacité thermique du four et assure sa durabilité.

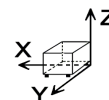
Porte du four démontable pour faciliter les réparations.

Commandes avec base d'appui protégée et système anti-infiltrations d'eau.

Protection de cheminée en fonte émaillée de haute température, à fleur des grilles, pour être plus facile à manier et que les récipients soient posés sur une surface plus grande, augmentant ainsi la surface

DIMENSIONS

X Longueur	800 mm	X Longueur brute	840 mm
Y Profondeur	930 mm	Y Profondeur brute	1022 mm
Z Hauteur	850 mm	Z Hauteur brute	1125 mm
Poids net	149,0 kg	Poids brut	165,0 kg
Volume net	0,691 m3	Gross volume	0,966 m3



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ÉLECTRICITÉ

Voltage	N/A
Fréquence électrique	N/A

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GAZ

Type gaz	LPG
Puissance de gaz	37,30 kW
Consommation gaz	2,860 kg/h
Régulé à	LPG G30/G31 28-30/37 mbar NG G20/G25/G25.1 20/25/25 mbar



Catalogue
CATERING

Chapître
CUISSON

Modèle
C-G941 LPG

19013145

14/12/2018

utile.

Appareil préparé pour le raccordement à une colonne d'eau sur l'arrière.

Accès aux composants par l'avant.

Conforme aux normes européennes relatives à la température des composants et des panneaux, aux rendements et combustions, et aux exigences sanitaires (EN-60335 et EN-203)



Catalogue
CATERING

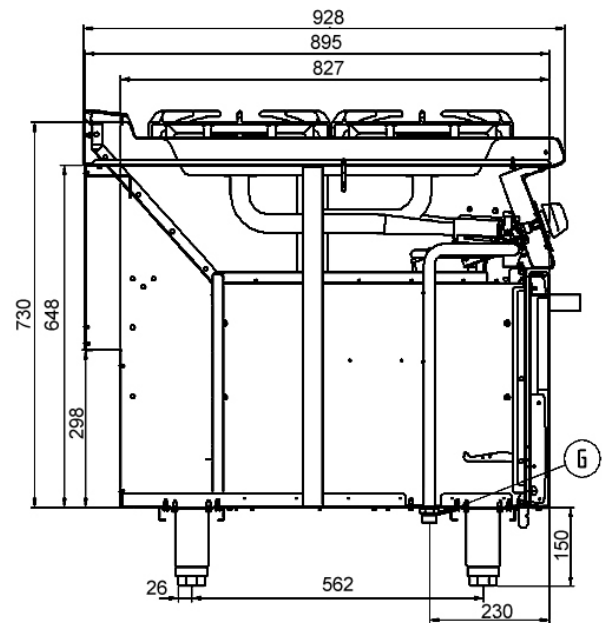
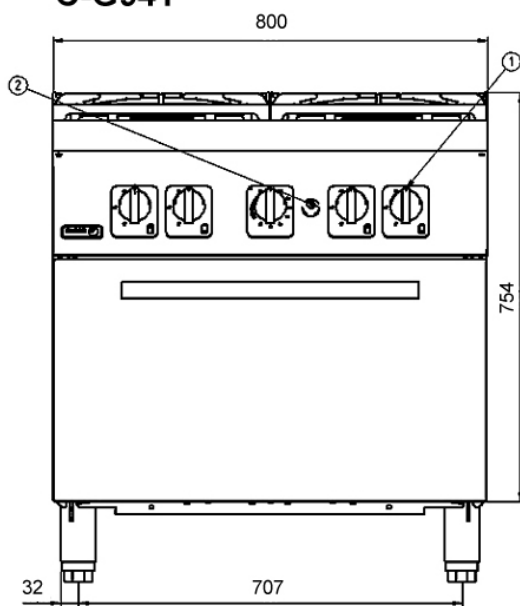
Chapître
CUISSON

Modèle
C-G941 LPG

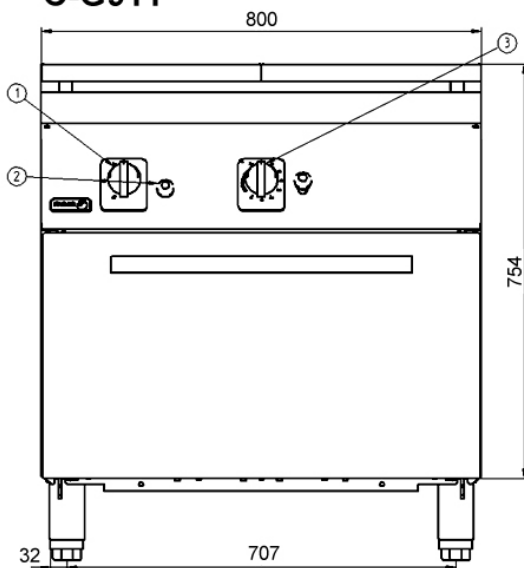
19013145

14/12/2018

C-G941



C-G911



- G. Entrada de Gas
- 1. Válvula de gas
- 2. Pulsador tren de chispas
- 3. Mando H

- G. Gas Inlet
- 1. Gas valve
- 2. Piezoelectric ignitor
- 3. H control