

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



EasyCleaningSystem



Start&Cook



AirFlexSystem

### COUP DE FEU + 2 FEUX VIFS B2O7PF8FG



## 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<sup>èmes</sup> + flasques latéraux 15/10<sup>èmes</sup> 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.

## 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.

## 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.

## ACCESOIRES

- \* 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.



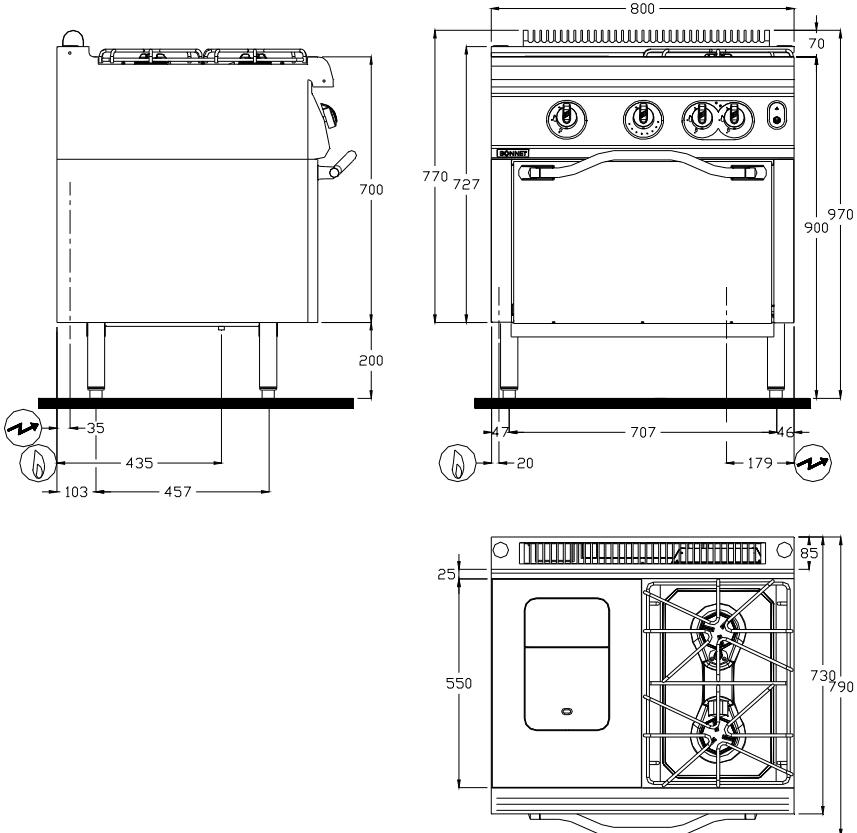
## B2O7PF8FG

### 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
Grille feux vifs	400 x 550

### COLISAGE (mm)

Largeur	940
Avancée x Hauteur	1060 x 1150

### POIDS (KG)

155

### COMPOSITION DU DESSUS

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

### COMPOSITION DU DESSOUS

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

### GAZ

Raccordement	Filetage 15/21 mm (1/2")
--------------	--------------------------

#### Puissance (kW)

G31 Propane	$37^{\pm 4}/50^{\pm 5}$ mbar (kg/h)	22.7
G30 Butane	$50^{\pm 5}$ mbar (kg/h)	1.76
G20 Gaz Naturel	$20^{\pm 2}$ mbar ( $m^3/h$ )	1.79
G25 Gaz Naturel	$20^{\pm 2}$ mbar ( $m^3/h$ )	2.40
G25 Gaz Naturel	$25^{\pm 3}$ mbar ( $m^3/h$ )	2.73

Puissance (kW)	20.3
----------------	------

G30 Butane	$28^{\pm 3}/30^{\pm 3}$ mbar (kg/h)
------------	-------------------------------------

### ELECTRICITE (kW) (Monophasé 230V)

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