

## Cuisinière à gaz, 4 brûleurs, four gaz, bac émaillés



- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux, porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.
- 4 brûleurs (2x 5,5 kW, 2x 7,5 kW)
- Allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.
- Maxi four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.



**MARQUE MODULAR**

**REF: PK 90/80 CFGB**

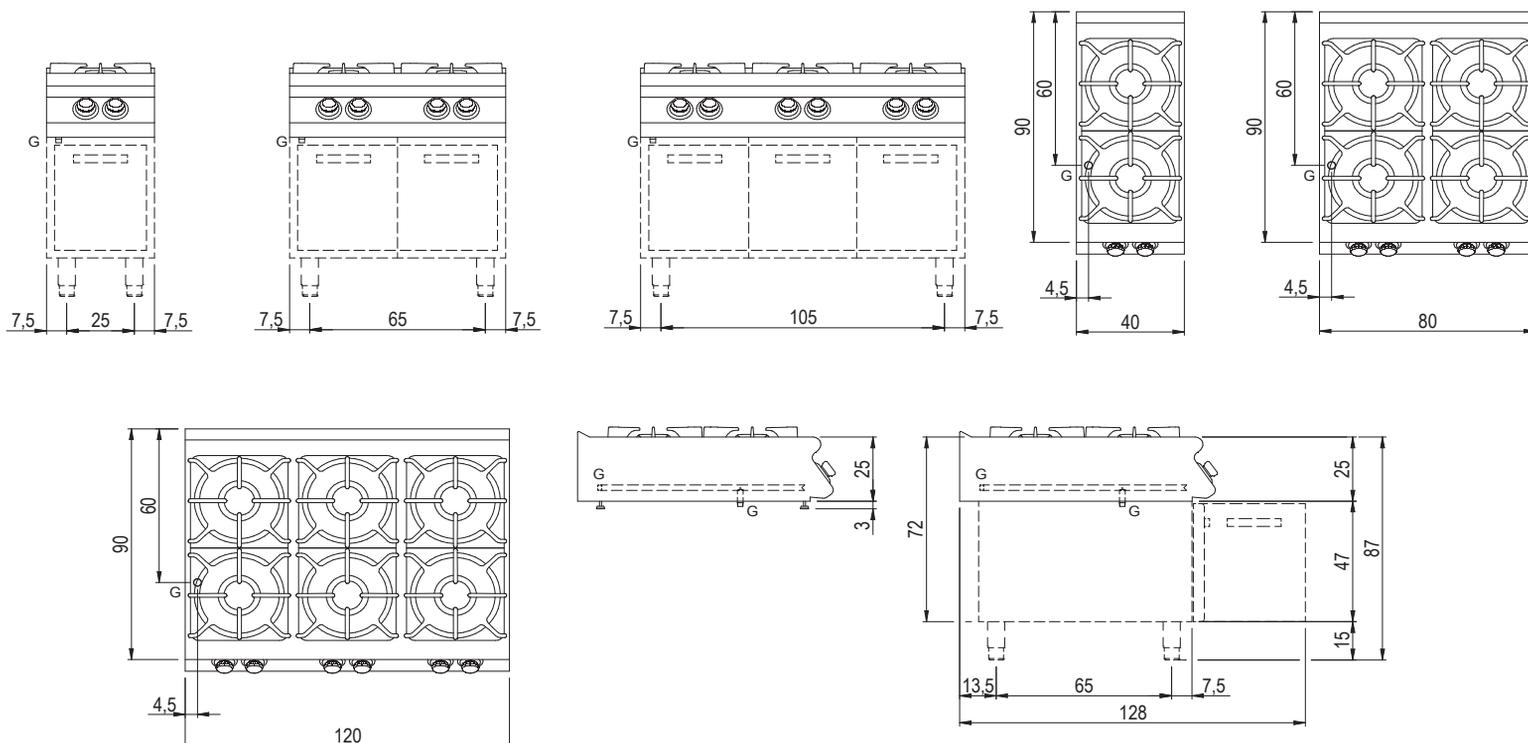
**DIMENSION : 800x900x870h mm**

**PUISSANCE Total Gaz : 34 kW**

**VERSION : GAZ**



**Golden  
Equipment**



CASABLANCA  
Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)  
Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47  
Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48  
Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com

## Description General

Plan de travail en inox AISI 304, épaisseur 20/10 avec bacs émaillés amovibles. Brûleurs en fonte et laiton, double couronne, de 5,5 kW à 7,5 kW. Robinet de sécurité avec thermocouple pour régler la puissance de chauffage. Allumage du brûleur principal par le brûleur pilote. Le brûleur pilote et le thermocouple sont installés sous le corps du brûleur principal pour être protégés des chocs accidentels et des débordements de liquide. Modèles avec four à gaz / électrique, capacité GN 2/1, porte intérieure du four en acier inoxydable avec joint labyrinthe. Allumage du four à gaz par dispositif piézo.

## + Construction plus

Haut de travail en 20/10

- Supports de casseroles en fer à haute épaisseur, disponibles également en acier inoxydable AISI 304
- Conteneurs émaillés pour un meilleur nettoyage

## + Performance plus

Haut de travail en 20/10

- Modèles disponibles avec four à gaz, électricité statique four ou four électrique à convection (modèles -V)
- Brûleurs disponibles en 5,5 / 7,5 kW pow

	dimensioni dimensions	nr. fuochi burners no.	potenza fuochi post. back burners power	potenza fuochi ant. front burners power	forno oven	potenza ele. tot total ele. power	potenza gas tot. total gas. power
	cm LxWxH	-	kW	kW	kW	kW	kW
PK 90/40 PCGB-T	40x90x25	2	1x5,5 kW	1x7,5 kW	-	-	13 kW
PK 90/40 PCGB	40x90x87	2	1x5,5 kW	1x7,5 kW	-	-	13 kW
PK 90/40 PCGB-P	40x90x87	2	1x5,5 kW	1x7,5 kW	-	-	13 kW
PK 90/80 PCGB-T	80x90x25	4	2x5,5 kW	2x7,5 kW	-	-	26 kW
PK 90/80 PCGB	80x90x87	4	2x5,5 kW	2x7,5 kW	-	-	26 kW
PK 90/80 PCGB-P	80x90x87	4	2x5,5 kW	2x7,5 kW	-	-	26 kW
PK 90/120 PCGB-T	120x90x25	6	4x5,5 kW	2x7,5 kW	-	-	37 kW
PK 90/120 PCGB	120x90x87	6	4x5,5 kW	2x7,5 kW	-	-	37 kW
PK 90/120 PCGB-P	120x90x87	6	4x5,5 kW	2x7,5 kW	-	-	37 kW
PK 90/80 CFGB	80x90x87	4	2x5,5 kW	2x7,5 kW	gas 8 kW	-	34 kW
PK 90/120 CFGB	120x90x87	6	4x5,5 kW	2x7,5 kW	gas 8 kW	-	45 kW
PK 90/120 CFGGB	120x90x87	6	4x5,5 kW	2x7,5 kW	gas 12 kW	-	49 kW
PK 90/80 CFGEB	80x90x87	4	2x5,5 kW	2x7,5 kW	ele 6 kW	6 kW 380-415V 3N 50-60Hz	26 kW
PK 90/120 CFGEB	120x90x87	6	4x5,5 kW	2x7,5 kW	ele 6 kW	6 kW 380-415V 3N 50-60Hz	26 kW
PK 90/80 CFGEVB	80x90x87	4	2x5,5 kW	2x7,5 kW	ele 6 kW	6 kW 380-415V 3N 50-60Hz	37 kW
PK 90/120 CFGEVB	120x90x87	6	4x5,5 kW	2x7,5 kW	ele 6 kW	6 kW 380-415V 3N 50-60Hz	37 kW

CASABLANCA

Bd Abdellah Ben Yacine N°9 (rond point chimicolor)

Tél: + 212 (0) 5 22 44 47 47

Fax: + 212 (0) 5 22 44 47 48

Email: info@golden-equipement.com

Email: commerciale@golden-equipement.com

Email: info@golden-equipement.com