

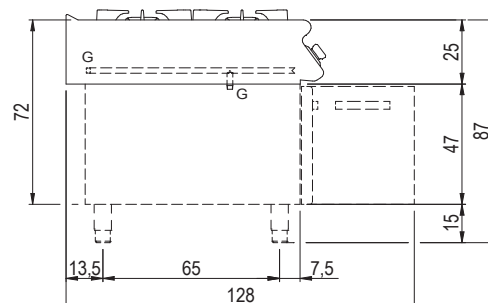
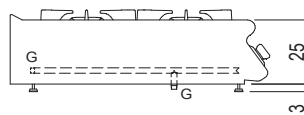
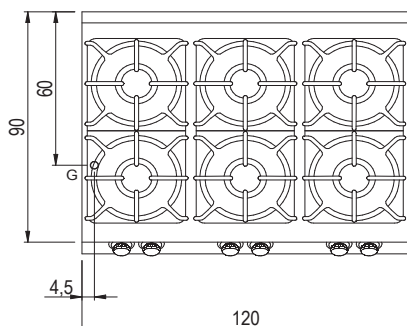
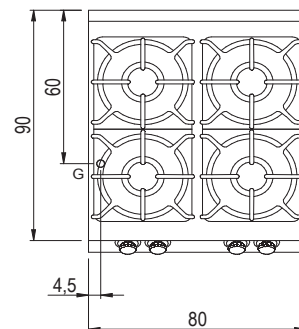
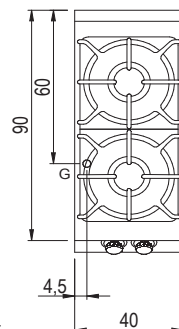
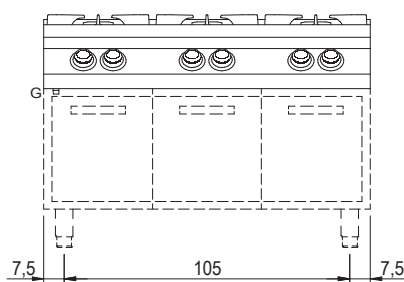
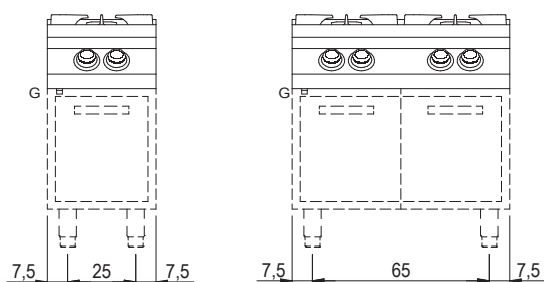
## Cuisinière à gaz, 6 brûleurs, four gaz maxi, bac émaillés



- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux.
- Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.
- Grilles supérieures en fonte émaillée,
- Maxi four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.



**MARQUE MODULAR**  
**REF: PK 70/120 CFGGB**  
**DIMENSION : 1200x730x870h mm**  
**PUISSANCE Total Gaz : 35,5 kW**  
**VERSION : GAZ**



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 acier inoxydable AISI 304, épaisseur 15/10; Brûleurs en fonte et laiton, couronne simple et double, de 3,7 kW à 5,5 kW. Robinet de sécurité avec thermocouple pour régler la puissance de chauffage (de 0,9 kW à 3,7 kW et de 1,6 kW à 5,5 kW). 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 15/10
- Accès facile au brûleur pilote
- Conteneurs émaillés pour un meilleur nettoyage

## + Performance plus

- Haut de travail en 15/10
- Modèles disponibles avec four à gaz, statique électrique four ou four électrique à convection
- Brûleurs disponibles en 3,7 / 5,5 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 70/40 PCGB-T	40x73x25	2	1x3,7 kW	1x5.5 kW	-	-	9,2 kW
PK 70/40 PCGB	40x73x87	2	1x3,7 kW	1x5.5 kW	-	-	9,2 kW
PK 70/40 PCGB-P	40x73x87	2	1x3,7 kW	1x5.5 kW	-	-	9,2 kW
PK 70/80 PCGB-T	80x73x25	4	2x3,7 kW	2x5.5 kW	-	-	18,4 kW
PK 70/80 PCGB	80x73x87	4	2x3,7 kW	2x5.5 kW	-	-	18,4 kW
PK 70/80 PCGB-P	80x73x87	4	2x3,7 kW	2x5.5 kW	-	-	18,4 kW
PK 70/120 PCGB-T	120x73x25	6	4x3,7 kW	2x5.5 kW	-	-	25,8 kW
PK 70/120 PCGB	120x73x87	6	4x3,7 kW	2x5.5 kW	-	-	25,8 kW
PK 70/120 PCGB-P	120x73x87	6	4x3,7 kW	2x5,5 kW	-	-	25,8 kW
PK 70/80 CFGB	80x73x87	4	2x3,7 kW	2x5.5 kW	gas 8 kW	-	26,4 kW
PK 70/120 CFGB	120x73x87	6	4x3,7 kW	2x5,5 kW	gas 8 kW	-	33,8 kW
<b>PK 70/120 CFGGB</b>	<b>120x73x87</b>	<b>6</b>	<b>4x3,7 kW</b>	2x5,5 kW	<b>gas 10 kW</b>	-	<b>35,5 kW</b>
PK 70/80 CFGEB	80x73x87	4	2x3,7 kW	2x5,5 kW	ele 6 kW	6 kW 380-415V 3N 50-60Hz	18,4 kW
PK 70/120 CFGEB	120x73x87	6	4x3,7 kW	2x5,5 kW	ele 6 kW	6 kW 380-415V 3N 50-60Hz	25,8 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