



MOD : G9/T2BFA12-N

Production code : DITPG912FGXL

09/2023



OPTIMA 900 EVO - FOURNEAU TAQUE COUP DE FEU + FEUX VIFS - S/ ARM. G9/T2BFA12-N



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES:

IPX5



SPÉCIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

AE-allumage électrique

Les brûleurs Flex Burner sont équipés de déflecteurs en laiton à flamme auto-stabilisante pour une cuisson en toute sécurité et une maintenance plus facile. Les brûleurs de 5,5 / 7 kW ont une plage de puissance réglable de 1,5 kW minimum à 5,5 / 7 kW maximum, tandis que les brûleurs de 11 kW ont une plage de puissance réglable de 2 kW minimum à 11 kW maximum, offrant ainsi une flexibilité maximale. Le brûleur pilote à faible consommation est intégré dans le brûleur principal. La disposition des brûleurs permet l'utilisation de casseroles jusqu'à 40 cm de diamètre. Les grilles de pose des plats sont lavables en lave-vaisselle.

Versions avec four :

La chambre de cuisson est en acier inoxydable avec une base émaillée, et la porte, également en acier inoxydable, est à double paroi avec une cavité isolante et une contre-porte en acier inoxydable.

Four à gaz : équipé d'un brûleur de 7 kW à flamme auto-stabilisée ; régulation thermostatique de la température avec une soupape de sécurité et une thermocouple ; allumage piézoélectrique du brûleur. Il comporte des supports pour 3 GN 2/1.

Four électrique : équipé de résistances blindées en acier inoxydable de 6 kW, positionnées au fond et au plafond de la chambre de cuisson ; régulation thermostatique de la température avec double contrôle séparé du fond et du plafond pour une flexibilité maximale de cuisson. Il comporte des supports pour 3 GN 2/1.