

SERIE 700



baron
cucine professionali

Référence

CR0983639

Modele

70TPF/GE1203

PLAQUE COUP DE FEU A GAZ AVEC 2 FEUX SUR FOUR ELECTRIQUE

Caractéristiques généraux

La Baron série 700 est réalisée selon les plus sévères normes européennes de sécurité, d'hygiène, de fiabilité et de respect pour l'environnement. Tous les appareils sont certifiés selon les réglementations internationales comprenant CE, GOST, AGA, etc. L'innovation esthétique, la technologie et l'ergonomie de cette ligne sont enrichies par l'utilisation d'aciers inox à finition Scotch Brite. Liberté et flexibilité de composition permettent d'associer les modèles top à des bases four et neutres, avec un grand nombre d'accessoires et des finitions très

hygiéniques. Possibilité de compositions personnalisées en rapprochant les appareils dos-à-dos, avec union latérale sans interruption, solutions à pont, pour offrir des réponses de haut niveau à toute demande du chef.

Caractéristiques de base de la gamme :

- Épaisseur des tables de cuisson.
- Pieds en inox de 2" réglables en hauteur.
- Panneau de contrôle frontal amovible pour un efficient service technique, embouti et façonné pour ne pas retenir la saleté.
- Boutons ergonomiques, encaissés et inclinés.



PLAQUE COUP DE FEU

Indiqués pour cuisiner de façon naturelle des plats plus digérables, les Fry-Top sont caractérisés par une extraordinaire uniformité de température, une productivité élevée, un nettoyage facile et une fiabilité maximale dans le temps.

Caractéristiques techniques/fonctionnelles

- Plaque lissée en fonte avec disque central-amovible.
- Brûleur central d'une puissance élevée (12 kW) à allumage piézo.
- Zones thermiques différenciées avec une température maximum au centre de 500 °C, décroissante vers le périmètre.
- Robinet de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance.
- Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour déplacer facilement les casseroles d'un feu à l'autre ; grilles en inox rondes disponibles en option.
- Brûleurs en fonte de puissance élevée (3,5 - 5,7- 7 kW).
- Allumage piézoélectrique des brûleurs disponible en option.
- Accessoire cuvette en inox à feu double amovible.

Four Électrique

- Chambre de cuisson en inox (57.2x58x30 cm), thermiquement isolée et équipée de 3 glissières anti-basculement pour les récipients Gastronorm 2/1.
- Porte et contre-porte en inox, parfaitement isolée et montée sur de solides charnières auto-équilibrées.
- Poignée ergonomique sur toute la longueur, thermiquement isolée.
- Groupes de résistances en inox situés sur le plafond et sous le socle de la chambre de cuisson, réglables indépendamment.
- Contrôle thermostatique de la température dans la chambre de 100 °C à 300 °C.
- Voyant lumineux indiquant "appareil sous tension".
- Voyant lumineux indiquant l'atteinte de la température souhaitée.

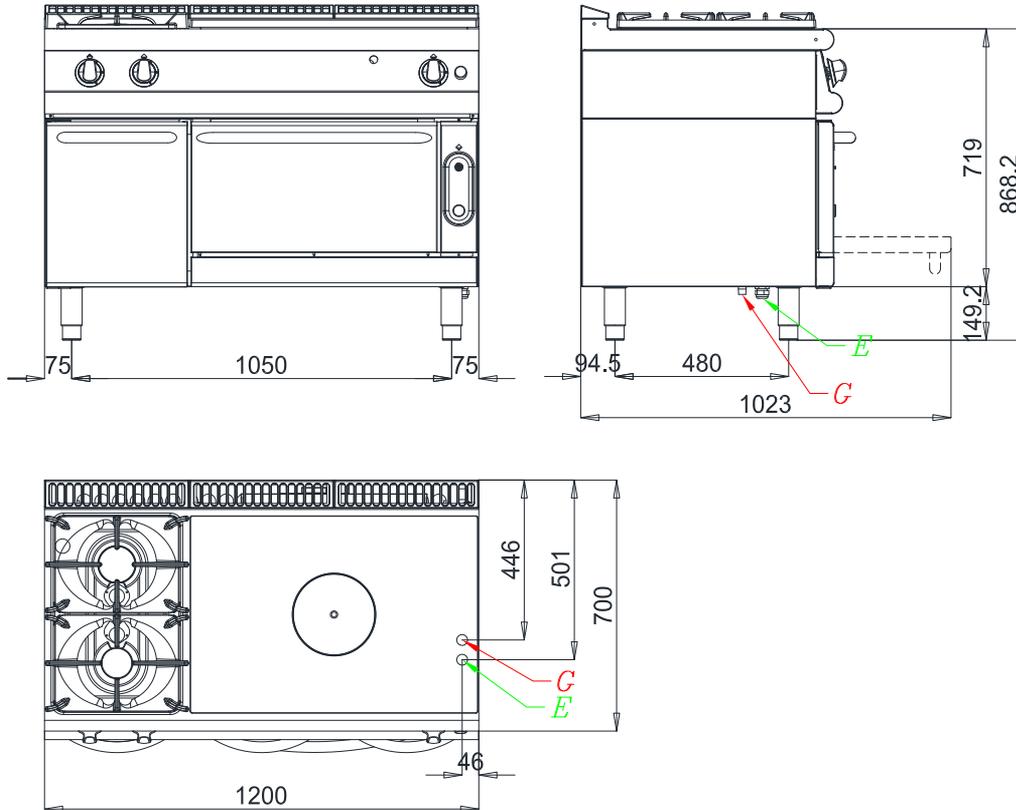
Données techniques

DIMENSIONS	
Largeur (mm)	1.200
Profondeur (mm)	700
Hauteur (mm)	870
Raccordement gaz (Ø)	1/2"
Raccordement électrique (V/~/HZ)	220
Raccordement eau froide (Ø)	
Raccordement eau chaude (Ø)	

Raccordement eau adoucie (Ø)	
Vidange de l'eau (Ø)	
Puissance totale GAZ (kW)	22.5
Puissance électrique totale (kW)	6
Dimensions plaque (mm)	
Capacité cuve (Lt)	
DIMENSIONS DES CUVES	
Dimensions intérieures des fours (mm)	

SERIE 700

Schéma d'installation



ACCESSOIRES

Référence	Données techniques
8031910010	PLAQUE RADIANTE LISSE
8031910020	PLAQUE RADIANTE RAYEE
826190250	BAC HYGIENIQUE POUR 2 FEUX
826330160	GRILLE 2 FEUX EN INOX
8031920010	GRILLE CHROMEE POUR FOUR SERIE 700
97365000	GRILLE CHROMEE GN1/1
8031920460	DOSSERET ARRIERE (FAUSSE CHEMINEE) L=1200
97432000	KIT 4 ROUE (2 AVEC FREIN)
97433000	KIT 4 ROUE INOX (2 AVEC FREIN)
8031900191	TABLETTE LATERALE DROIT - BASCULEMENT
8031900440	TABLETTE LATERALE FIXEE DROIT
8031900201	TABLETTE LATERALE GAUCHE - BASCULEMENT
8031900450	TABLETTE LATERALE FIXEE GAUCHE
8031900320	BORD LATERAL DROIT SERIE 700
8031900330	BORD LATERAL GAUCHE SERIE 700
8031900360	BORD LATERAL 1400
8031920300	TABLETTE DE DRESSAGE P=130 MM L=1200
97433000	KIT 4 ROUE INOX (2 AVEC FREIN)
8031910010	PLAQUE RADIANTE LISSE
8031910020	PLAQUE RADIANTE RAYEE
826190250	BAC HYGIENIQUE POUR 2 FEUX
826330160	GRILLE 2 FEUX EN INOX
8031920010	GRILLE CHROMEE POUR FOUR SERIE 700
97365000	GRILLE CHROMEE GN1/1
8031920460	DOSSERET ARRIERE (FAUSSE CHEMINEE) L=1200
8031920300	TABLETTE DE DRESSAGE P=130 MM L=1200
8031900191	TABLETTE LATERALE DROIT - BASCULEMENT
8031900440	TABLETTE LATERALE FIXEE DROIT
8031900201	TABLETTE LATERALE GAUCHE - BASCULEMENT
8031900450	TABLETTE LATERALE FIXEE GAUCHE
97432000	KIT 4 ROUE (2 AVEC FREIN)
8031900320	BORD LATERAL DROIT SERIE 700

8031900330	BORD LATERAL GAUCHE SERIE 700
8031900360	BORD LATERAL 1400
41C1300028	ALLUMAGE ELECTRIQUE POUR 2 FEUX
41C1300028	ALLUMAGE ELECTRIQUE POUR 2 FEUX
97364000	PAIRE ECHELLES GN 1/1
97364000	PAIRE ECHELLES GN 1/1
CR0985279	KIT TIROIRS GN 1/1 H 150
CR0985279	KIT TIROIRS GN 1/1 H 150