

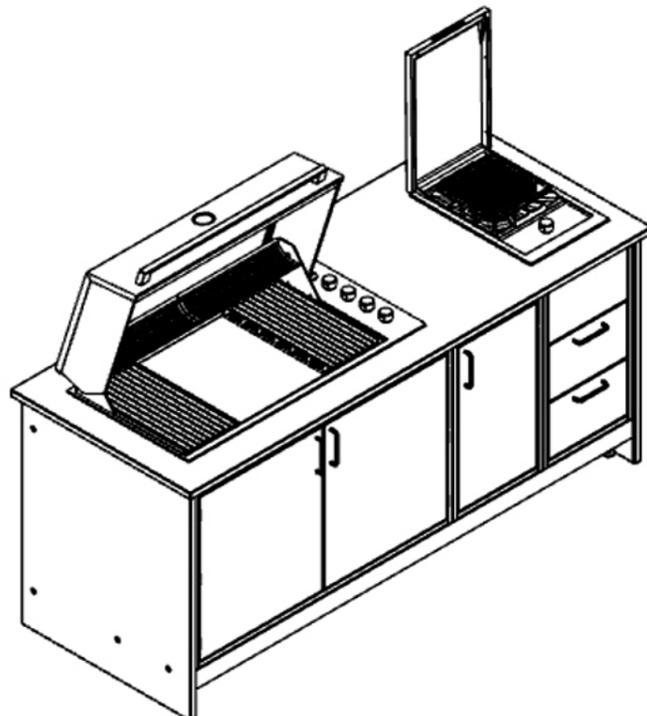
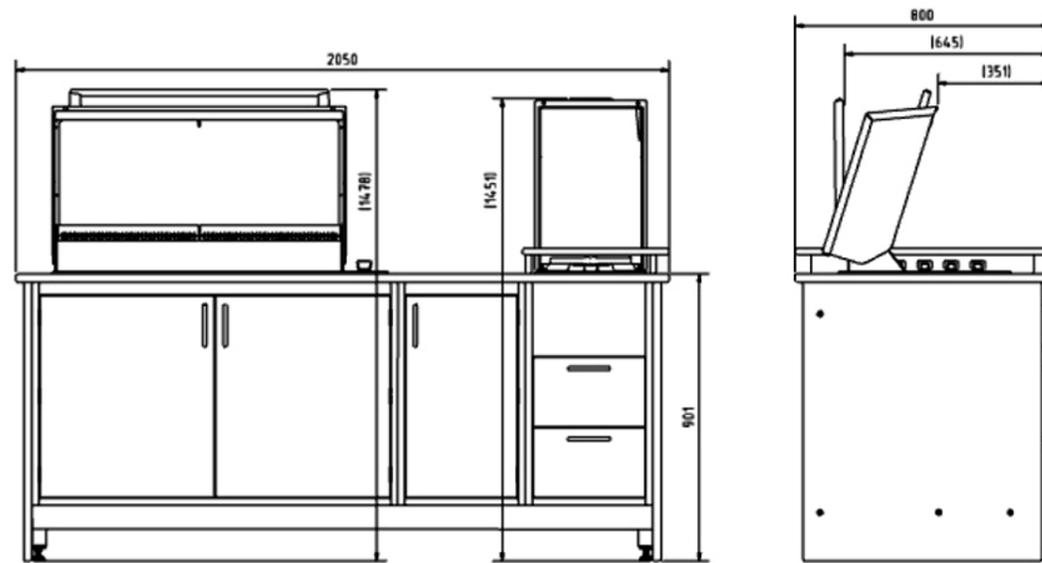


die
sterneküche

Fiche technique

Kyocera tout-céramique Corpus

- Dimensions (L x H x P): 2.050 x 900 x 800 mm
- Plan de travail et parois latérales: épaisseur 26 mm, tout-céramique émaillée
- Paroi arrière: épaisseur 20 mm, tout-céramique émaillée
- La paroi arrière est habillée pour l'installation comme un îlot de cuisson, etc.
- Les plaques sont fixées solidement à un cadre en acier inoxydable par des vis, permettant le démontage en cas de besoin.
- Installation sur une surface de base plane et stable nécessaire
- Pieds réglables en hauteur pour compenser les irrégularités (plage de réglage max. 50 mm)

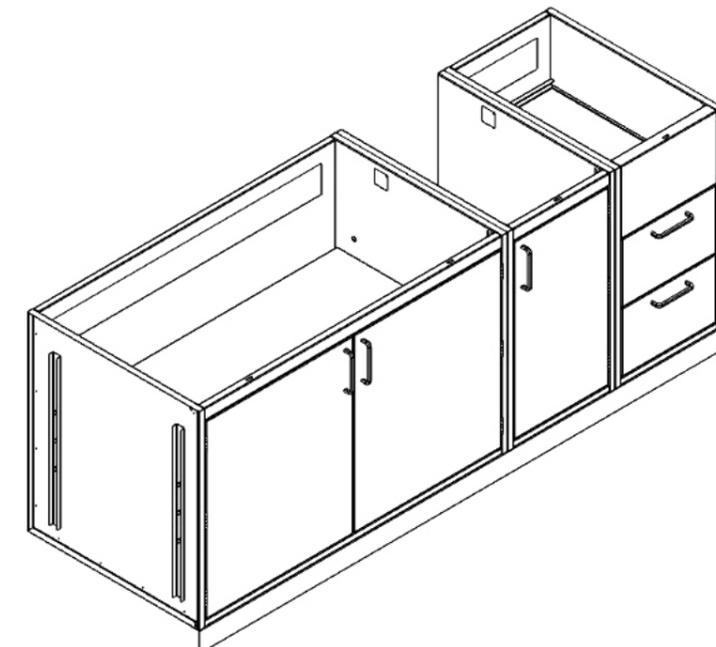
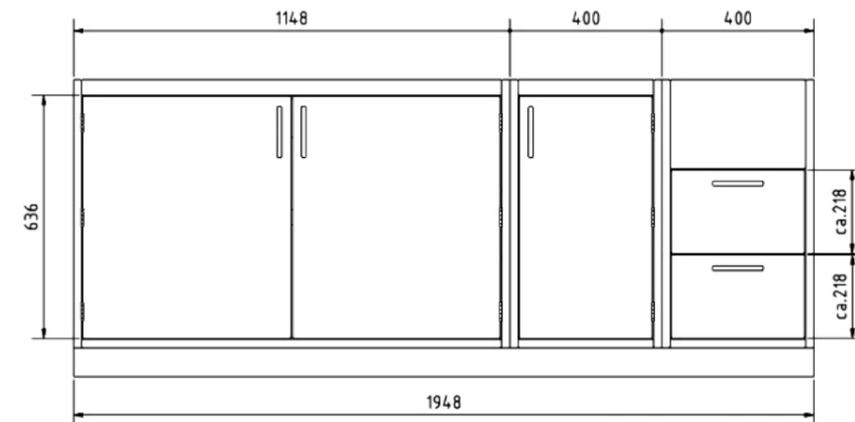


STAHL - Manufacture de cuisine collective Caissons bas

- Caisson bas de barbecue
Dimensions (L x H x P): 1.148 x 636 x 640 mm
- Tablette intermédiaire (réglable en hauteur)
- Convient parfaitement au stockage des aliments pour le barbecue
- Profondeur suffisante pour les récipients Gastronorm jusqu'à 530 mm
- Stockage maximum de 6 récipients Gastronorm GN1 / 1 (530 x 325 mm)
- Armoire à tiroirs (pour les accessoires de barbecue, etc.)
Dimensions (L x H x P): 400 x 636 x 520 mm

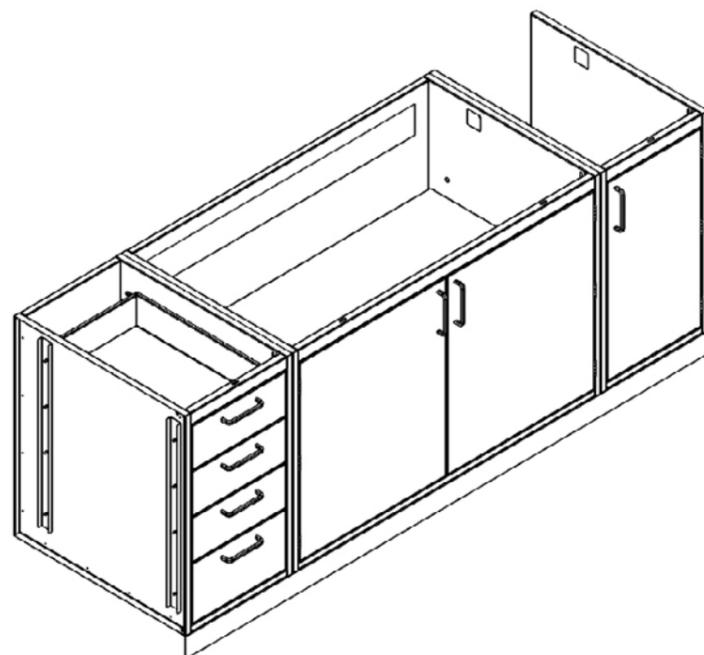
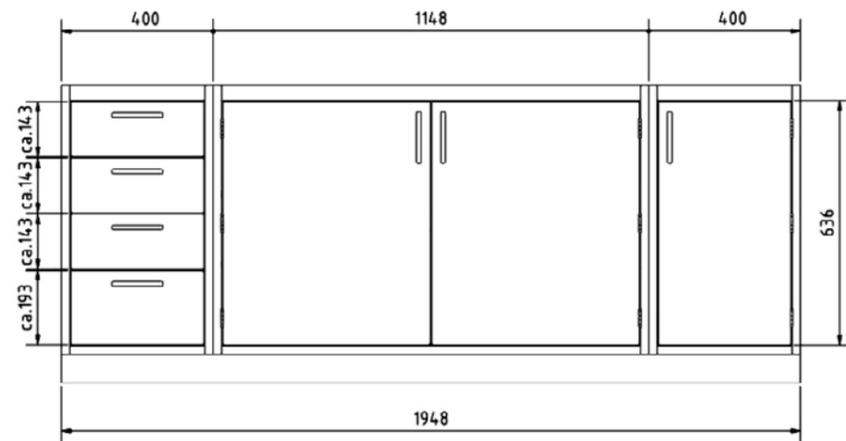
→ Caisson bas pour barbecue avec brûleur

- 2 tiroirs d'une hauteur de 218mm sur le côté droit du module



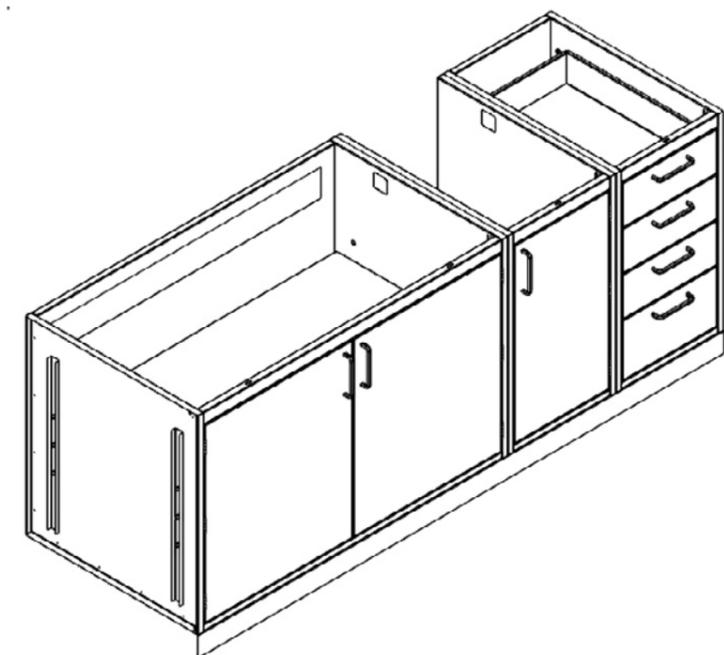
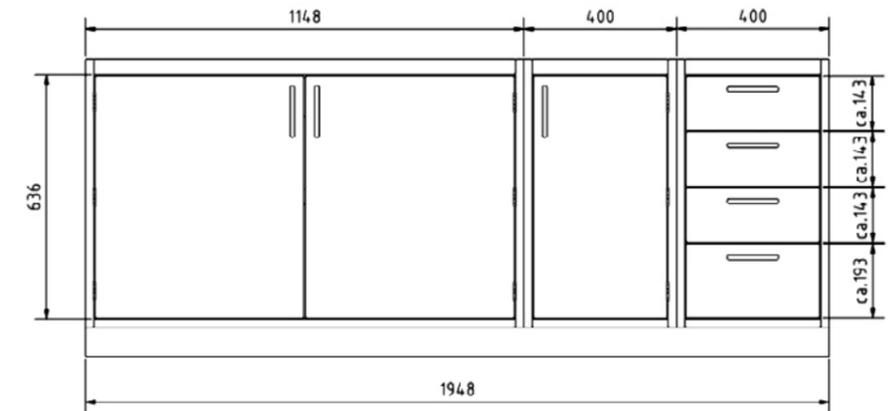
→ Caisson bas pour barbecue
sans brûleur
avec gril au milieu

- 4 tiroirs, 1x hauteur 193mm et 3x hauteur 143mm, sur le côté gauche du module



→ Caisson bas pour barbecue
sans brûleur
avec gril côté gauche

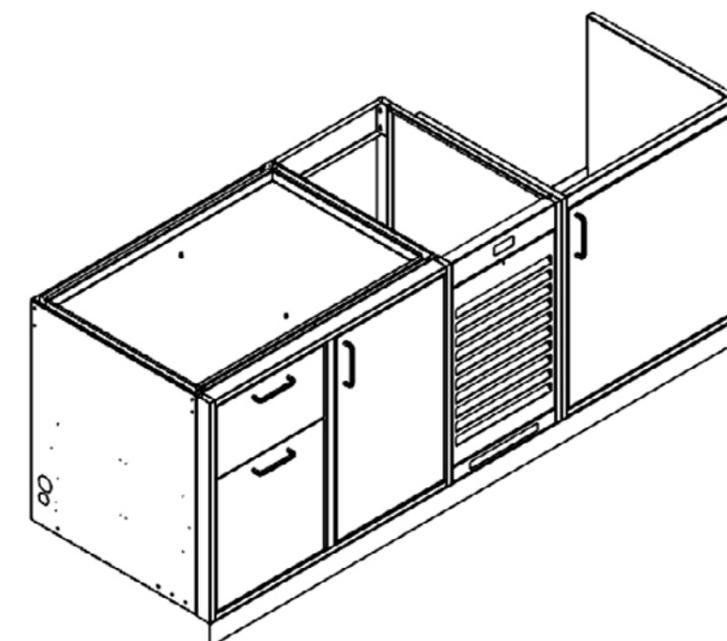
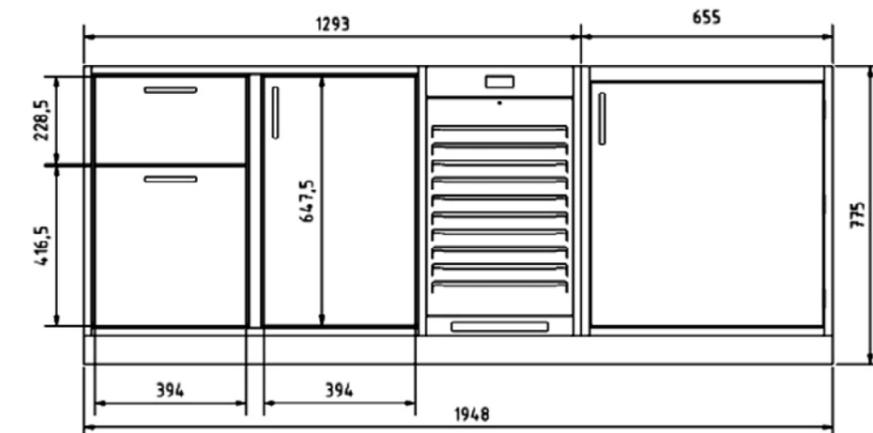
- 4 tiroirs, 1x hauteur 193mm et 3x hauteur 143mm, sur le côté droit du module



→ Table de refroidissement pour module réfrigérateur / évier

- Dimensions du réfrigérateur (L x H x P): 890 x 648 x 510 mm
- Puissance frigorifique 240 W (Unité de refroidissement haute performance à condensation par ventilateur Danfoss pour la gastronomie) pour le refroidissement rapide de charges frigorifiques importantes
- Température réglable entre +2 °C et +10 °C
- Affichage de la température de consigne et réelle par un champ LED
- Température ambiante de -15 °C à + 35 °C
- Déclaration de conformité CE
- Tiroir à boissons (divisible). Capacité pour environ 20 bouteilles de vin d'un litre. Dimensions (L x H x P): 394 x 416 x 510 mm.
- Tiroir pour aliments, boissons et glaces. Dimensions (L x H x P): 394 x 228 x 510 mm
- Réfrigérateur à 5 tiroirs pour récipients Gastronorm (L x P) : 325 x 530 mm. Dimensions du réfrigérateur (L x H x P): 394 x 640 x 540 mm
- Les récipients Gastronorm permettent une utilisation professionnelle et optimale de l'espace.

- Les deux éléments de refroidissement sont situés sur le côté gauche du module.
- L'unité de refroidissement se trouve à leur droite.
- L'armoire basse de droite n'est pas refroidie.



→ BeefEater Signature ProLine avec hotte de cuisson

- Le gril comporte 4 zones de grillage
- Les brûleurs 2&3 et 4&5 sont contrôlés par paires.
- Inscription sur les régulateurs au laser
- Allumage piézoélectrique avec dispositif de sécurité
- 2 surfaces de gril en fonte lourde
- 1 surface Teppanyaki en fonte lourde
- Grille de maintien au chaud sur toute la largeur de l'appareil (au-dessus de la surface du gril)

Note! L'insertion du gril se fait par le haut, et non par l'avant !

Nettoyage optimal, même pour les professionnels

- La rigole collectrice de graisse en 2 parties peut être retiré par le haut (lavable au lave-vaisselle)
- Système de gestion des graisses pour des grillades saines et un nettoyage facile
- Grille de maintien au chaud divisible (lavable au lave-vaisselle)
- Grilles du gril en 3 parties faciles à retirer et à nettoyer

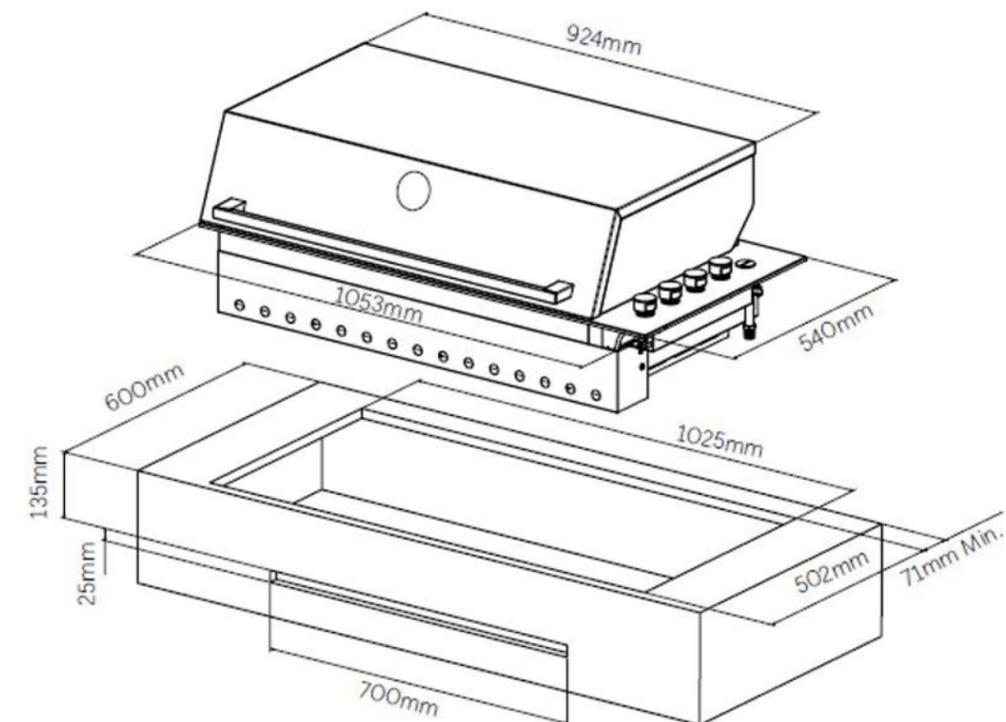
Connexions

- Convient au gaz propane et au gaz naturel / gaz de ville (à préciser lors de la commande).
- Sur l'appareil se trouve un filetage de 1/2" avec un réducteur de 1/4".
- Le gril a une sortie de 1/2" et un réducteur de 1/4" est inclus.
Attention: Veuillez visser ce raccord, y compris le tuyau, non seulement à la main, mais aussi très fermement à l'aide d'une clé et effectuer un test d'étanchéité conformément aux instructions.
- Le meuble offre de la place pour 2 bouteilles de gaz de 11 litres chacune (l'une pour le gril et la zone de cuisson et l'autre comme réserve),
- Aucune connexion électrique nécessaire
- Possibilité optionnel d'utiliser une barrette de raccordement électrique pour d'autres appareils (220 V ou 380 V)

Note! Le couvercle doit être suffisamment éloigné d'une éventuelle paroi arrière pour pouvoir être ouvert.

- Barbecue à gaz en acier inoxydable de haute qualité de BeefEater
- 6 brûleurs puissants en moulage acier inoxydable de 19,72 kW / h
- Hotte de cuisson à double paroi avec affichage de la température jusqu'à 300 °C et grille chauffante
- Dimensions (L x H x P): 1 053 x 212 x 540 mm

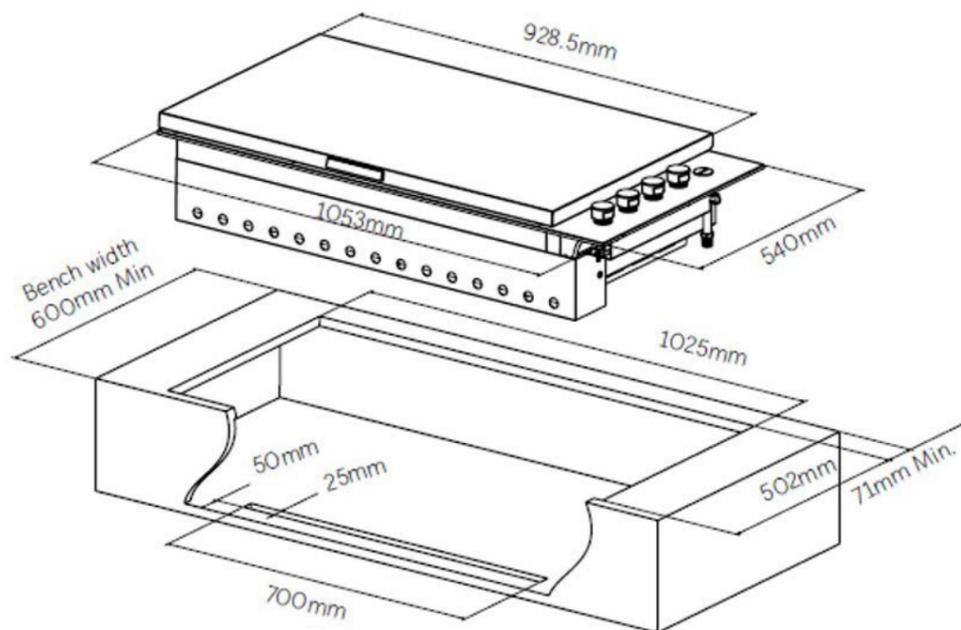
Note! Le gril (version avec hotte de cuisson) dispose d'un mode spécial. Lorsque le couvercle est fermé, une partie des brûleurs s'éteint, pour plutôt maintenir la température et obtenir une sorte de mode de cuisson. C'est également pour des raisons de sécurité, car la puissance élevée du gril pourrait sinon provoquer une surchauffe.



BeefEater ProLine QuadBurner Brûleur latéral intégré

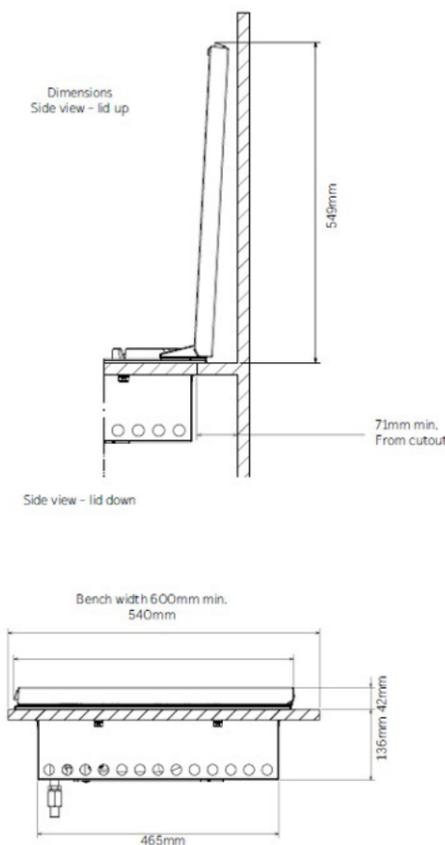
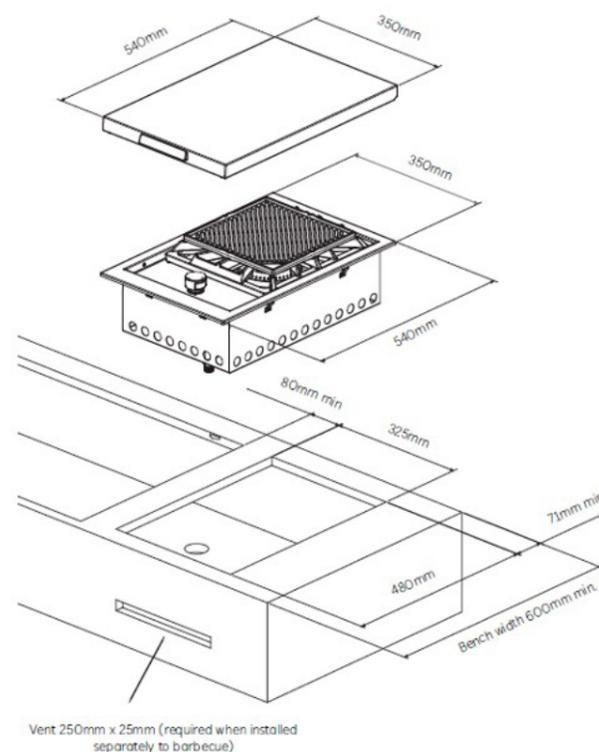
→ BeefEater Signature ProLine avec capot plat

- Barbecue à gaz en acier inoxydable de haute qualité de BeefEater
- 6 puissants brûleurs en acier inoxydable d'une puissance totale de 19,72 kW / h
- Dimensions (L x H x P): 1 053 x 42 x 540 mm



- Brûleur latéral de haute qualité pour la cuisine d'extérieur
- Dimensions (L x H x P): 350 x 42 x 540 mm
- Toutes les surfaces sont en acier inoxydable et sont donc robustes et résistantes aux intempéries pour l'utilisation en cuisine extérieure.
- Brûleur à gaz d'un puissant triple anneau avec 6,4 kW / h
- Allumage électronique avec technologie piézoélectrique et flamme pilote
- **Note!** Utilisez uniquement du gaz propane
- Rosace de rangement des casseroles convenant au wok (dépression ronde) et aux casseroles et poêles peu profondes
- **Note!** N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson surdimensionnés et ne les placez pas en biais sur le brûleur, car cela peut provoquer des températures élevées sur le bouton de commande et les matériaux environnants. Les ustensiles de cuisine doivent avoir un diamètre d'au moins 120 mm et ne doivent pas dépasser un diamètre de 300 mm. L'utilisation d'ustensiles de cuisson plus grands pourrait endommager l'appareil et n'est pas couverte par la garantie.
- Bouton de commande monté à l'avant avec marquage gravé au laser
- Avec des buses de propane installées et des buses de gaz naturel en pièce jointe.
- Inclus dans la livraison: plaque de cuisson à gaz pour installation avec tuyau et réducteur de pression.
- Le dispositif comporte un filetage de 1/2" avec un réducteur de 1/4".
- La plaque de cuisson a une sortie de 1/2" et un réducteur de 1/4" est inclus.
- **Attention!** Veuillez visser ce raccord, y compris le tuyau, non seulement à la main, mais aussi très fermement à l'aide d'une clé et effectuer un test d'étanchéité conformément aux instructions.

BSW316SA



Le module barbecue est composé de

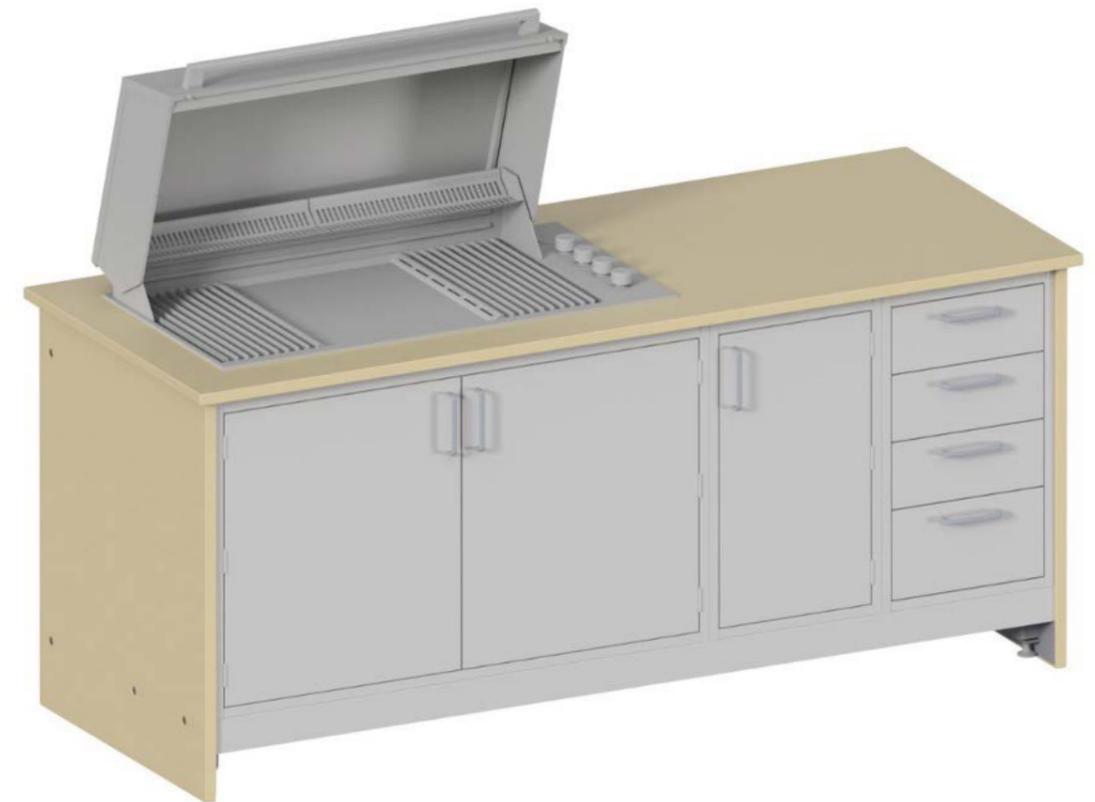
- Corpus tout-ceramic Kyocera
- Caisson bas STAHL - Manufacture de cuisine collective
- Gril à gaz BeefEater Signature ProLine, au choix avec hotte de cuisson ou capot plat

Le gril peut être placé à gauche ou au milieu du module, l'élément tiroir se trouvant à droite lorsqu'il est installé à gauche et à gauche du gril lorsqu'il est installé au milieu.

→ Module barbecue
avec gril intégré au milieu



→ Module barbecue
avec gril intégré sur la gauche



Instructions de sécurité pour les modules barbecue: Aucune connexion électrique n'est nécessaire pour le module barbecue.
La bouteille de gaz peut être stockée en toute sécurité dans le module.

Module barbecue avec brûleur latéral

Le module barbecue avec brûleur latéral est composé de

- Corpus tout-ceramic Kyocera
- Caisson bas pour gril avec brûleur latéral STAHL - Manufacture de cuisine collective
- Gril à gaz BeefEater Signature ProLine, au choix avec hotte de cuisson ou capot plat
- Brûleur latéral BeefEater ProLine QuadBurner

→ Module barbecue
avec brûleur latéral



Module réfrigérateur / évier

Le module réfrigérateur / évier est composé de

- Corpus tout-ceramic Kyocera
- Caisson bas pour réfrigérateur / évier STAHL - Manufacture de cuisine collective
- 2 éléments de refroidissement
- Évier avec robinetterie

→ Module réfrigérateur / évier



Instructions de sécurité pour les modules barbecue: Aucune connexion électrique n'est nécessaire pour le module barbecue. La bouteille de gaz peut être stockée en toute sécurité dans le module.



KYOCERA Fineceramics Solutions GmbH
Steinzeugstraße 92
68229 Mannheim / Allemagne
T: +49 621 40547-377
E: anna.hofmann@kyocera-solutions.de

www.diesternekuiche.de