ANSI Z83.11-2016
CSA 1.8-2016

Intertek
ANSI/NSF 4

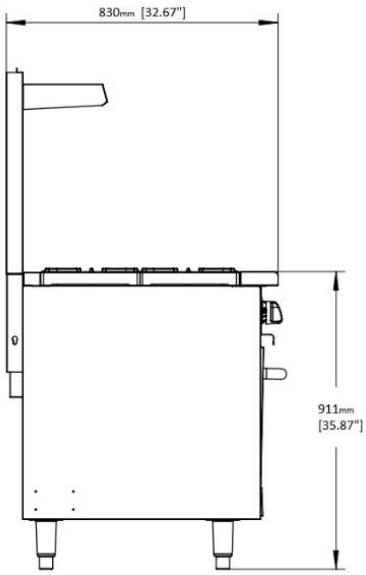
NR24

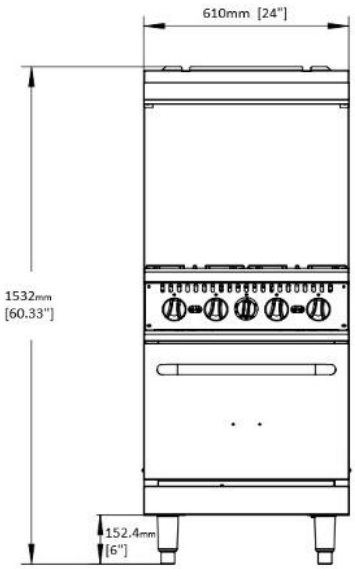
NR24 CUISINIÈRE AU GAZ À 4 BRÛLEURS AVEC FOUR, 24 PO

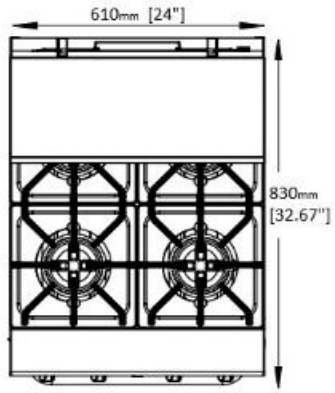
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

- **Façade, dosseret arrière, tablette et pieds de support en acier inoxydable :** Construction commerciale durable avec une apparence professionnelle soignée.
- **Livré configuré pour le gaz naturel, convertible sur site au GPL :** Offre une flexibilité d'installation grâce aux composants de conversion inclus.
- **4 brûleurs ouverts, 30 000 BTU/h chacun :** Fournit une forte puissance de cuisson pour l'ébullition, le sauté et autres tâches commerciales exigeantes.
- **Grilles en fonte amovibles de 30,5 x 30,5 cm (12 x 12 po) :** Conception robuste assurant un bon support des ustensiles et facilitant le nettoyage.
- **Commandes manuelles indépendantes avec veilleuses permanentes :** Permet une utilisation simple et un contrôle individuel de la flamme pour chaque brûleur.
- **Four de 30 000 BTU/h :** Offre une chaleur fiable pour la cuisson, le rôtissage et les finitions au quotidien.
- **Thermostat de four réglable, 121 °C à 288 °C (250 °F à 550 °F) :** Permet un contrôle précis de la température pour une grande variété d'applications.
- **Porte de four à ressort avec poignée à contact froid :** Facilite l'utilisation quotidienne et améliore la sécurité pendant le service.
- **Parois du four en acier avec fond en porcelaine :** Conçu pour un usage commercial avec une surface lisse plus facile à nettoyer.
- **Tiroir ramasse-miettes amovible et deux grilles de four incluses :** Simplifie le nettoyage et permet une configuration flexible du four.

NR24 CUISINIÈRE AU GAZ À 4 BRÛLEURS AVEC FOUR, 24 PO







Numéro de modèle	NR24
Type de gaz	Livré configuré pour le gaz naturel, convertible sur site au propane liquide (GPL) à l'aide des composants de conversion inclus
Raccordement au gaz	3/4 po NPT
Pression au collecteur	Gaz naturel : 5 po C.E., propane liquide : 10 po C.E.
Configuration du dessus	4 brûleurs ouverts avec grilles en fonte amovibles
Puissance des brûleurs	30 000 BTU/h par brûleur
Nombre de brûleurs	4
Puissance du four	30,000 BTU/h
Nombre de fours	1
Puissance thermique totale	150 000 BTU/h (120 000 brûleurs + 30 000 four)
Type d'allumage	Veilleuse permanente
Commande des brûleurs	Robinet de commande manuel indépendant pour chaque brûleur
Grilles de brûleurs	30,5 x 30,5 cm (12 x 12 po), fonte amovible
Rebord avant	12,7 cm (5 po) de profondeur, acier inoxydable
Dimensions du four (L x P x H)	52 x 66 x 35,6 cm (20,5 x 26 x 14 po)
Plage du thermostat du four	121 °C à 288 °C (250 °F à 550 °F)
Intérieur du four	Parois en acier avec fond en porcelaine
Grilles du four	2 grilles, positions multiples
Porte du four	Acier inoxydable, fermeture assistée par ressort avec poignée à contact froid
Dosseret arrière	62,9 cm (24,75 po) de hauteur
Pieds / roulettes	Pieds en acier inoxydable réglables de 15,2 cm (6 po), roulettes en option
Exigences de ventilation / évacuation	Conduit arrière, installation requise sous une hotte de ventilation commerciale conformément aux codes locaux
Dimensions de l'appareil (L x P x H)	61 x 83 x 153,2 cm (24 x 32,67 x 60,33 po)
Hauteur de travail	91,1 cm (35,9 po)
Poids de l'appareil	131,2 kg (289,3 lb)
Dimensions d'expédition (L x P x H)	72 x 101 x 89 cm (28,4 x 39,8 x 35,1 po)
Poids d'expédition	161,5 kg (355,3 lb)
Garantie	2 ans pièces et main-d'œuvre
Comprend	(1) dosseret arrière, (2) grilles de four, (1) tiroir ramasse-miettes, (4) pieds réglables, (1) trousse de conversion de gaz