
Points de raccordement
Sur l'appareil

- ⓑ Panneaux démontables
- Ⓢ Compensation de potentiel*
- ⓐ Tuyau de gaz
- ⓕ Bac collecteur
- Ⓛ Robinet d'arrêt du gaz
- Ⓢ Segment pour le raccordement à travers la paroi arrière (pour gaz: □)**

* Accessible en démontant le panneau ⓑ

** Uniquement en cas de branchement par l'arrière

Côté client

- ⓐ Raccordement de gaz (filetage intérieur DN 15 R 1/2")

Avis importants

- Les raccordements peuvent être effectués par le bas ou par l'arrière, à travers la paroi arrière de l'appareil. **Lors du raccordement à travers la paroi arrière, l'installation avec un tuyau flexible additionnel (ZUB 832) est nécessaire.**
- En cas de raccordement par la paroi arrière de l'appareil, les conduites et câblages doivent être protégés par des canaux d'installation ou des éléments de l'habillage de l'appareil.
- Le client doit prévoir une vanne d'arrêt du gaz.

Sécurité

- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne jamais utiliser les appareils sans surveillance. Ne jamais tenter d'éteindre des graisses et des huiles enflammées avec de l'eau! Mettre les boutons sur Arrêt.
- Le raccordement de l'alimentation en gaz doit être effectué par un installateur agréé conformément aux prescriptions locales légales en vigueur.
- L'appareil ne doit être utilisé que dans un local suffisamment ventilé. La pose des installations d'aération de la pièce doit être confiée exclusivement à des professionnels compétents.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de parois, de meubles de cuisines, de décors ou autres installations similaires en matériau inflammable. Respecter un espace minimal de 30 mm entre l'arrière de l'appareil et le mur d'appui, et de 200 mm sur les côtés! Sinon, risque d'incendie! Respecter les prescriptions locales de la protection contre les incendies.
- Lors d'un branchement par en bas, la longueur de tube doit être de 50 mm au-dessus de la surface d'installation.
- Lors d'un branchement par la paroi arrière, les tuyaux de raccordement ne doivent pas dépasser à l'intérieur de l'appareil.
- Possibilité de branchement sur un système de compensation de potentiel. Effectuer le branchement selon VDE 0100 T 410 ou selon les prescriptions locales en vigueur.

FGC 260

Dimensions de l'appareil LxPxH	400 x 850 x 900 mm
Approbation	
Catégorie	voir le tableau à la page suivante
Type de construction	A ₁
CE - Contrôle de fabrication	
Protection contre l'humidité	IPX5 (protection contre projection d'eau)

Caractéristiques relatives à l'utilisation

Zone de gril	315 x 570 mm
Armoire ouverte L x P x H	333 x 700 x 400 mm

Branchements

Gaz:	Gaz naturel		Gaz liquide	
	H, E (G20) 20 mbar	LL 20 mbar / K 25 mbar (G25)	B (G30) 30/50 mbar	P (G31) 30/50 mbar
Puiss. thermique nom.:	10 kW			
Débit	1,06 m ³ /h	1,23 m ³ /h	0,789 kg/h	0,777 kg/h
Manchon de raccordement	Tuyau de gaz			
Quantité d'air min. (consommation de combustion)	1 0 m ³ /h			

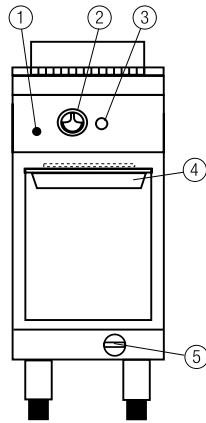
Caractéristiques techniques supplémentaires

Poids de l'appareil, y compris emballage	75 kg		
Chaleur perdue (VDI 2052)	Total	9,2 kW	
	Sensible	7,2 kW	
	Latent	2,0 kW	
	Emission de vapeur	2,94 kg/h	

Les gaz et catégories homologués sont sur la page suivante.

Les jeux d'injecteurs de modification ainsi que les accessoires se trouvent sur la page 3.

Pays	Gaz naturel H,E (G20)/mbar	Gaz naturel LL (G25)/mbar	Gaz naturel K (G25.3)/25 mbar	Paire de pressions gaz naturel (G20/25)/mbar	Propane (G31)/mbar	Paire de pressions (butane/propane) (G30/31)/mbar	Butane (butane/propane) (G30)/mbar	Catégorie
Allemagne (DE)	20	20					50	I12ELL3B/P
Danemark (DK) Estonie (EE) Finlande (FI) Norvège (NO) Suède (SE) Slovaquie (SK) Turquie (TR) Slovénie (SI) Lithuanie (LT) République tchèque (CZ) Grèce (GR)	20						28-30	I12H3B/P
Pays-Bas (NL)			25		50		28-30	I12EK3P I12EK3B/P
France (FR) Belgique (BE)				20/25		28 - 30/37		I12E+3+
Grande-Bretagne (GB) Irlande (IE) Italie (IT) Portugal (PT) Slovaquie (SK) Turquie (TR) Slovénie (SI) Lithuanie (LT) République tchèque (CZ) Espagne (ES) Grèce (GR)	20					28 - 30/37		I12H3+
Autriche (AT) Suisse (CH) Slovaquie (SK)	20						50	I12H3B/P
Luxembourg (LU) Lettonie (LV)	20							I2E
Chypre (CY) Malte (MT) Hongrie (HU)							28-30	I3B/P
Grèce (GR)							50	I3B/P

Robinetteries


- ① Allumage piézo-électrique
- ② Bouton de réglage de la température
- ③ Trou d'observation
- ④ Bac collecteur des graisses GN 1/1-65
- ⑤ Robinet d'arrêt du gaz

Description de l'appareil

Appareil monté sur pieds en plastique, réglables en hauteur (diamètre: partie supérieure de 70 mm, profondeur de vissage de 50 mm) ou bien pour la mise en place sur un socle de 150 mm réalisé par le client (hauteur du socle, cf. la feuille «Aperçu des possibilités de positionnement d'appareils»).

Corps de l'appareil, cuve, éléments porteurs et liaisons vissées, de même que fond, dessus et parois de l'espace intérieur réalisés entièrement en acier au nickel-chrome AISI 304.

Appareil sur pieds avec châssis; le corps de l'appareil est constitué d'un habillage avec traverse transversale, de même qu'un panneau de commande et de socle. L'habillage de l'appareil est d'une seule pièce en version autoportée, fermé sur trois côtés et soudé sur le châssis.

Plaque supérieure à bord arrière relevé de 20 mm, trois côtés à bordure abaissée de 50 mm, muni à l'avant d'une bordure à l'équerre en haut et formé en arête d'égouttoir sur l'arête inférieure.

Panneau de commande en version bandeau de pupitre, avec inclinaison de 14° vers l'utilisateur. Panneau sans vis ni rainure visible. Le retour du panneau de commande protège le bouton car il se trouve en retrait par rapport à la plaque supérieure. Les boutons ergonomiques permettent de reconnaître même de loin leur position.

Surfaces extérieures polies au grain 240 et scotchées en sus.

Les appareils sont reliés entre eux par des profils raccords en forme de U vissés ou des barres de raccord équipées chacune de bandeaux intermédiaires en acier au chrome-nickel (accessoire spécial).

Dans la partie supérieure:

Zone de gril (315 x 570 mm) en acier au nickel-chrome AISI 304. La grille est réglable en hauteur individuellement sur six positions. Réglage par l'intermédiaire de poignées sur les grilles avec température de surface réduite hors de la zone de grillade.

Un bac collecteur des graisses GN 1/1-65. Le bac peut être retiré des glissières vers l'avant.

Chauffage de la zone de gril par l'intermédiaire de brûleur à réglage progressif et une répartition de chaleur particulièrement adaptée à une grillade homogène. Brûleur avec veilleuse, sécurité d'allumage thermoélectrique et allumage piézo-électrique.

Sélection de 4 grilles (accessoires)

Grille à tiges rondes en acier au nickel-chrome, grille à tiges carrées en acier au nickel-chrome pour utilisation universelle en grillade sans exigence d'évacuation des graisses.

Grille en acier au nickel-chrome avec profil en V pour l'évacuation des graisses hors des aliments vers le bac collecteur via une rigole intégrée d'écoulement des graisses.

Grille en acier au nickel-chrome avec profil en Z pour l'utilisation en grillade avec peu de fumées grâce à une évacuation presque totale des graisses hors des aliments vers le bac collecteur de graisses via la rigole intégrée d'écoulement des graisses.

Dans la partie inférieure:

Armoire ouverte 333 x 700 x 400 mm en version Hygiène standard Küppersbusch (passage entre fond et parois arrière et latérales chanfreiné sans joint).

Raccordement de l'appareil par en dessous ou à travers la paroi arrière. Pas de raccordement électrique nécessaire. Tous les travaux d'entretien peuvent être exécutés par l'avant.

Appareil monté sur pieds en plastique, réglables en hauteur (diamètre: partie supérieure 70 mm, partie à visser 50 mm) ou pour positionnement sur un socle en béton de 150 mm de haut, installé par le client.

Protection contre projection d'eau (protection IPX5). Sigle CE.

Accessoires:

1 bac collecteur des graisses GN 1/1-65

1 tuyau de gaz de sécurité

1 x grille au choix (ZUB G10, ZUB G11, ZUB G12 ou ZUB G13), compris dans la livraison. Les grilles sélectionnées doivent être indiquées lors de la commande.

Equipement initial Pierre de lave 3 kg

Accessoires (ZUB) à supplément

ZUB G10: Grille en V pour gril Charco

ZUB G11: Grille en Z pour gril Charco

ZUB G12: Grille ronde pour gril Charco

ZUB G13: Grille à nervures pour gril Charco

ZUB G16: Pierre de lave 3 kg

ZUB 832: Tuyau de gaz de sécurité 1/2"

ZUB F50: 1 jeu de pieds en acier CrNi, réglables en hauteur

Pour un fonctionnement avec d'autres gaz que celui réglé en usine, commander en plus le jeu d'injecteurs correspondant et faire exécuter la conversion par un professionnel agréé.

Jeux d'injecteurs de modification

Gaz naturel H, E 20 mbar*	DSF 049
Gaz naturel LL 20 mbar (DE)	DSF 050
Gaz naturel K 25 mbar (NL)	DSF 051
Butane/propane 50 mbar	DSF 052
Butane/propane 28-30/37 mbar	DSF 053
Propane 50 mbar (NL)	DSF 054

* Réglage usine. Ces injecteurs valent également pour les pays présentant le couple de pressions en gaz naturel 2E+20/25 mbar.