

Spécifications

GRILLS (exprimé en cm)

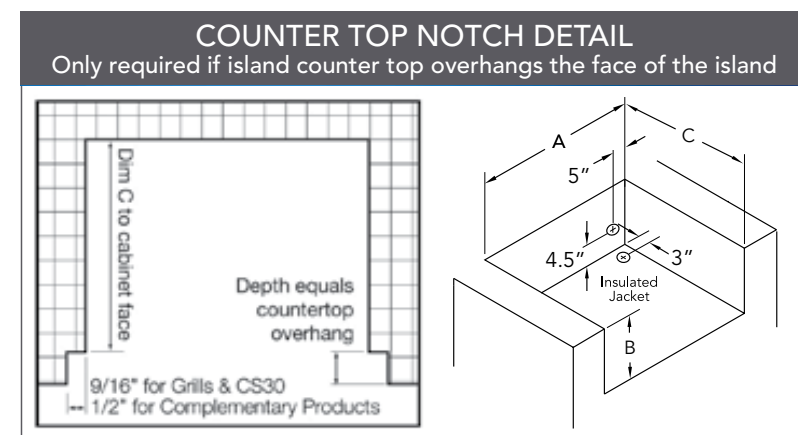
MODÈLE	A	B	C
EVQGI5300	73.66	27.63	62.23
EVQGI5360	88.9	25.73	55.88
EVQGI5420	104.14	27.63	62.23
EVQGI5540	134.62	27.63	62.23

AVEC KIT ISOLATION THERMIQUE INSTALLE (exprimé en cm)

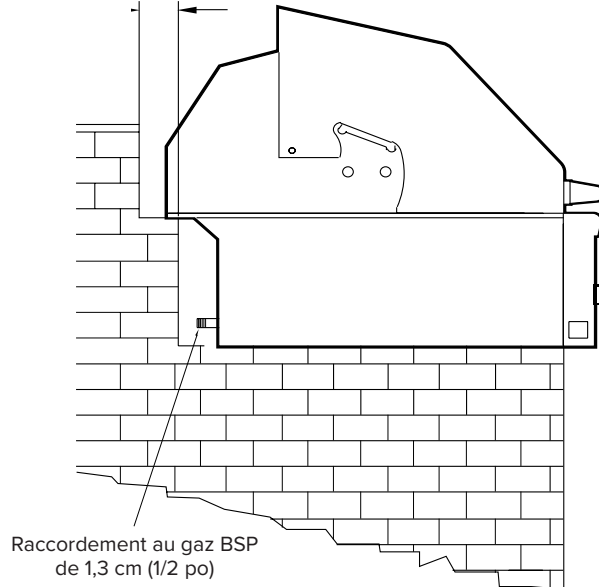
MODÈLE	A	B	C
EVIJ5300	91.44	29.54	67.31
EVIJ5360	106.68	29.54	60.96
EVIJ5420	121.92	29.54	67.31
EVIJ5540	152.4	29.54	67.31

PUISSANCES DE SORTIE EN KW PROPRES AUX MODÈLES

MODÈLE	BRÛLEUR H en KW (Hs)	RÔTISSOIRE en KW (Hs)	PROSEAR ^{MC} en KW (Hs)	PUISSANCE TOTALE D'ENTRÉE en KW (Hs)
EVQGI5301/EVQGF5301 (N/L)SS	1 à 8 KW (G20, G25.3, G31) 9,3 KW (G30)	1 à 4,3 KW (G20, G25.3, G31) 4,9 KW (G30)	1 à 7,6 KW (G20, G25.3, G31) 8 KW (G30)	19,9 KW (G20, G25.3, G30) 19,6 KW (G31) 1 400 gr/h
EVQGI5361/EVQGF5361 (N/L)SS	2 à 8 KW (G20, G25.3, G31) 9,3 KW (G30)	1 à 4,3 KW (G20, G25.3, G31) 4,9 KW (G30)	1 à 6,8 KW (G20, G25.3) 7,3 KW (G31) 8 KW (G30)	27,1 KW (G20, G25.3) 31,5 KW (G30) 27,6 KW (G31) 1 973 gr/h
EVQGI5421/EVQGF5421 (N/L)SS	2 à 8 KW (G31) 9,3 KW (G30)	1 à 4,5 KW (G31) 5,1 KW (G30)	1 à 7,3 KW (G31) 8 KW (G30)	31,7 KW (G30) 27,8 KW (G31) 1 714 gr/h
EVQGI5541/EVQGF5541 (N/L)SS	3 à 8 KW (G20, G25.3, G31) 9,3 KW (G30)	2 à 4,3 KW (G20, G25.3, G31) 4,9 KW (G30)	1 à 6,8 KW (G20, G25.3) 7,3 KW (G31) 8 KW (G30)	40,2 KW (G20, G25.3) 39,9 KW (G30) 45,7 KW (G31) 2 851 gr/h



Un espace de 7,62 cm est nécessaire derrière le grill pour permettre l'ouverture du capot



Pour de plus amples renseignements sur les modèles ou pour un devis, appelez le **04 26 78 28 80** ou visitez le site www.cuisine-viking.com



30" Barbecue 76 cm
EVQGF5300

36" Barbecue 91 cm
EVQGF5360

42" Barbecue 107 cm
EVQGF5420

Disponible uniquement en gaz LP (bouteille)

54" Barbecue 137 cm
EVQGF5540



30" Gril encastrable 76 cm
EVQGI5300



36" Gril encastrable 91 cm
EVQGI5360



42" Gril encastrable 107 cm
EVQGI5420

Disponible uniquement en gaz LP (bouteille)



54" Gril encastrable 137 cm
EVQGI5540

Tous les modèles sont équipés de brûleur Prosear et de brûleurs pour la rôtissoire.

CARACTERISTIQUES

SURFACE DE CUISSON - GRIL

- 30"/76 cm : 0,54 m² (0,39 primaire / 0,15 secondaire)
- 36"/91 cm : 0,60 m² (0,41 primaire / 0,19 secondaire)
- 42"/107 cm : 0,77 m² (0,55 primaire / 0,22 secondaire)
- 54"/137 cm : 1 m² (0,72 primaire / 0,28 secondaire)

Note : profondeur du gril des modèles 76/107/137 cm : 53,3 cm et profondeur du gril de 91 cm : 48,26 cm.

CHARIOT

- Le haut du gril est soudé au chariot pour assurer plus de stabilité et de rigidité
- 4 Roues avec rotation de 360° (6 roues sur les modèles 107 et 137 cm)
- 2 Tablettes abattables
- Portes incluant des étagères amovibles pour les condiments
- Les modèles 107 et 137 cm disposent de 2 tiroirs en sus

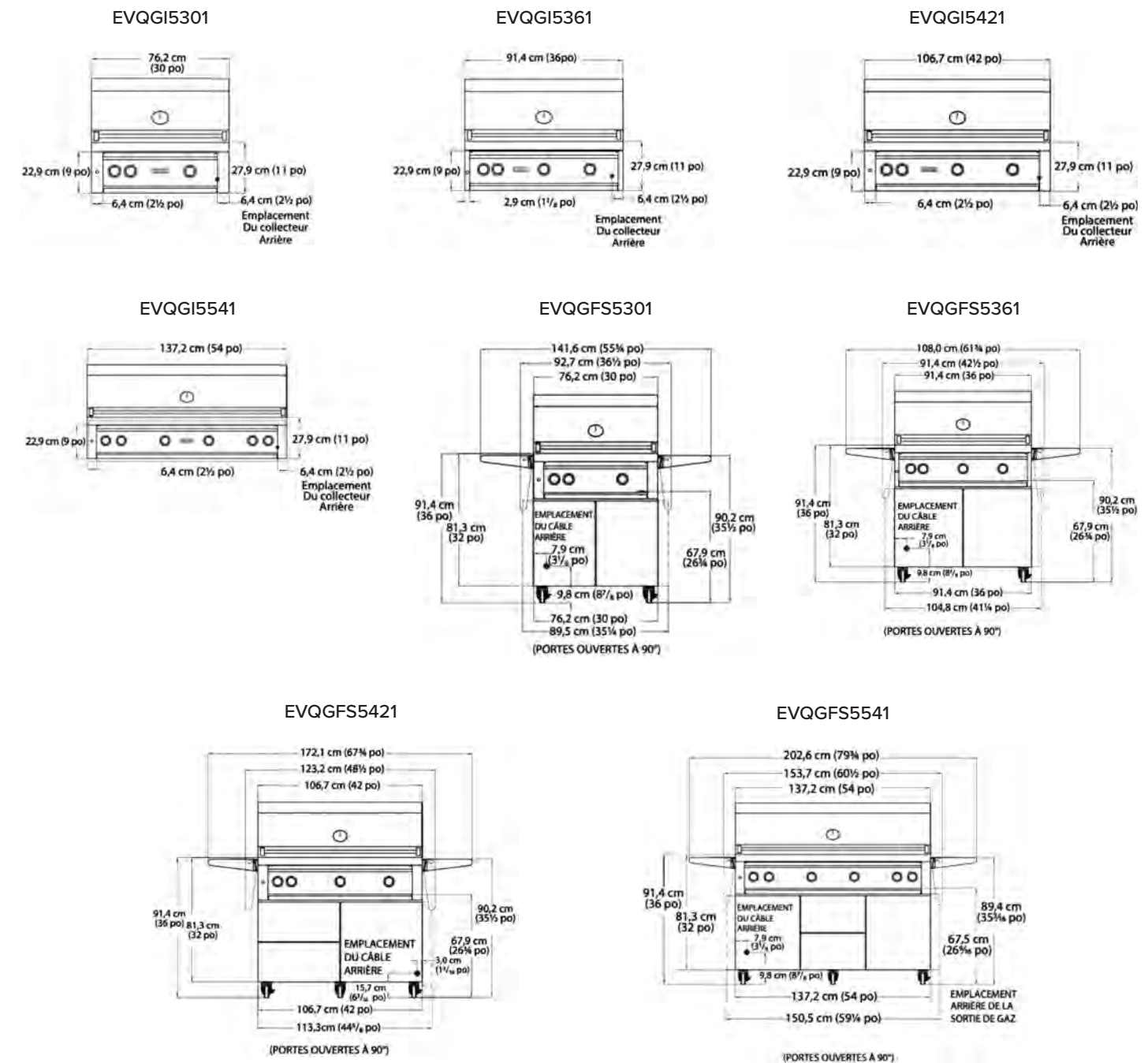
FINITIONS

- Fabrication en acier inoxydable de calibre 16
- Joints soudés en continu pour une meilleure qualité et finition polie effet miroir pour une meilleure esthétique

BRULEURS

- Brûleur en laiton de 8 kW pour la surface de cuisson
- Brûleur infra rouge de 4,3 kW pour la rôtissoire
- Brûleur en céramique de 7 kW pour le ProSear

DIMENSIONS



Accessoires disponibles

- 30", 36", 42" et 54" Kit d'isolation thermique pour les grils encastrables
- 30", 36", 42" et 54" Housse de protection pour tous les modèles



SYSTEME D'ALLUMAGE A INCANDESCENCE

- Assure un allumage sûr et efficace
- Allumage du brûleur par simple pression sur le bouton



BRULEURS EN LAITON

- Design professionnel
- Puissance par brûleur de 7,3 kW
- Le brûleur en laiton émet de la chaleur de façon uniforme



BRIQUETTES EN CERAMIQUE

- Elles diffusent la chaleur de façon homogène sur toute la surface de cuisson
- Elles réduisent l'effet de flambée soudaine en capturant la graisse et l'huile des aliments
- Grilles de cuisson en inox



CONSTRUCTION ESTHETIQUE & ROBUSTE

- Tôles en acier inoxydable 304 soudées
- Couvercle designé pour lutter contre le vent



COUVERCLE LEGER ET ROBUSTE

- Système d'ouverture en inox à ressort permettant l'ouverture sans effort car il réduit le poids de 90%



ROTISSOIRE

- 3 vitesses du moteur de la rôtissoire
- Brûleur arrière infra rouge de 4,4 kW
- Bac récupérateur de graisse inclus



BOUTONS DE CONTRÔLE

- Chaque bouton possède un LED bleu au dessus
- Cela permet de voir la nuit la graduation
- Un seul interrupteur permet d'allumer et d'éteindre les LEDS et les lumières halogènes intérieures



THERMOMETRE

- hermétiquement scellé sur le capot
- Grand cadran pour faciliter la lecture
- Rajouter 93°C pour obtenir la chaleur de la surface de cuisson



LUMIERE INTERIEURE

- Surface de cuisson entièrement illuminée par 1 lampe halogen de 10 watt
- Protection de la lampe par un verre en Pyrex
- Sur les modèles 91/107/137 cm, 2 lumières halogen