



RR-6

Cuisinière Série 36



RR-6
avec roues
(en option)

Caractéristiques de base

- Cadre fait de métal extra robuste solidement soudé
- Devant, côtés, couvercle de clapet et garde-pieds en acier inoxydable
- Plaque de rebord en acier inoxydable de forte épaisseur
- Tablette de 11" de profondeur et panneau anti-éclaboussures en acier inoxydable
- Fonte de qualité supérieur de 12" x 12" pour brûleurs ouverts
- Brûleurs de haute performance en fonte, de deux pièces soulevables 30 000 BTU/h
- Pilote vertical protégé contre les débordements sur chaque brûleur ouvert pour un allumage immédiat et sécuritaire
- Surface de contact du four en fini porcelaine pour un entretien facile
- Porte de four faite pour une utilisation fréquente et facilement démontable pour le nettoyage
- Soupape de sûreté du four assurant un arrêt complet si la veilleuse s'éteint
- Bouton de type Piezo (sans allumettes) pour allumer le pilote vertical du four
- Brûleur du four en forme de "U" procure un chauffage continu de 35 000 BTU/h. La conception du four améliore la circulation d'air
- Plaque de grille de 5/8" d'épaisseur hautement polie avec tiroir à graisse pour les grilles
- Ramasse-miettes amovible placé sous les brûleurs

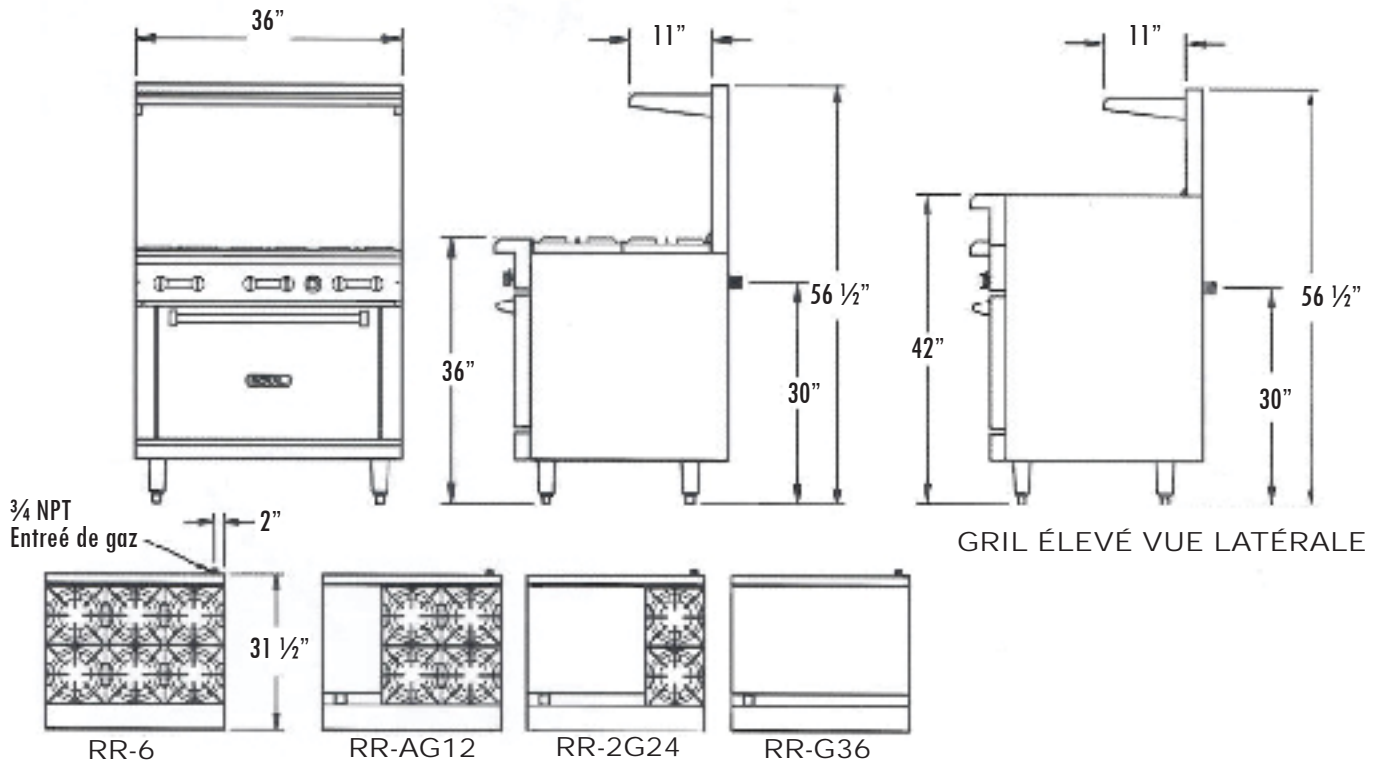
Options

- Section de grille. Plaque de 5/8" d'épaisseur hautement polie, 12" à 36" de longueur
Note: chaque grille de 12" remplace une paire de brûleurs ouverts
- Contrôle de thermostat pour la grille
- Grille additionnelle pour four (une grille par four est incluse)
- Roulettes de 6" de hauteur (2 à freins ou 2 régulières)
- Panneau anti-éclaboussures de 6" de hauteur remplaçant l'assemblage de tablettes
- Têtes de brûleurs pour wok
- Bague pour wok de 10" en acier inoxydable (placée par dessus)
- Pour four à convection, ajouter le suffixe -C



Les cuisinières Royal ont été créées pour vous offrir la qualité, à un prix abordable. Les côtés, le devant, le couvercle et panneaux frontaux incluant les portes du four et clapet et le garde-pieds sont facilement nettoyables tout en étant assez solide pour résister à l'usage constant d'une cuisine occupée. L'intérieur des fours est recouvert de porcelaine sur toutes surfaces de contact pour un nettoyage rapide et facile. Les fours sont contrôlés avec un thermomètre qui assure un arrêt du débit de gaz si la flamme s'éteint. Il y a aussi un allumeur à bouton pour un allumage facile du pilote de four. La fonte de qualité supérieur de 12"x12" couvre les brûleurs de deux pièces soulevables de 30 000 BTU/h unique en leur genre.

Cuisinière Série 36 - Spécifications



N° modèle	Brûleurs ouverts	Brûleurs de grille	Brûleurs de four	BTU total	Poids de livraison
RR-6	6	0	1	215 000	600 lb
RR-4G12	4	1	1	175 000	620 lb
RR-2G24	2	2	1	135 000	630 lb
RR-G36	0	3	1	95 000	650 lb
RR-4RG12	4	1	1	175 000	655 lb

Notes:

1. Ajouter le suffixe "-XB" pour un espace de rangement, sans four et déduire 35 000 BTU
2. Ajouter le suffixe "-C" pour un four à convection (30,000 BTU/h) et déduire 5 000 BTU
3. Brûleurs ouverts de 30 000 BTU/h chacun
4. Brûleurs pour grille: 1 par 12" à 20 000 BTU/h chacun
5. Brûleurs pour four à 35 000 BTU/h

Connexion de gaz: NPT de 3/4" situé sur le côté arrière-droit de l'appareil
Le régulateur de pression (compris) devrait être branché à cet endroit

Pression de gaz: 5" W.C.- gaz naturel
10" W.C.- propane

Espace de dégagement combustible
15 pouces sur les côtés
4 pouces derrière

Espace non-combustible
0 pouce sur les côtés
0 pouces en arrière

Spécifier lors de la commande
le type de gaz et l'altitude si plus
haute que 2 000 pieds

Étant donné le développement continu du produit et pour assurer la meilleure performance possible, ces spécifications peuvent changer sans préavis.

DISTEX
WWW.DISTEX.CA

129 MONTÉE DE LIESSE
ST-LAURENT (QC) H4T 1T9
TEL: (800) 567-3620
FAX: (514) 382-7837

6355 DANVILLE ROAD UNIT 8,
MISSISSAUGA (ON) L5T 2L4
TEL: (888) 645-7324
FAX: (905) 565-5992

9912 LOUGHEED HIGHWAY
BURNABY (BC) V3J 1N3
TEL: (888) 655-3620
FAX: (604) 444-3697