

Rosko

RO-GCG



Plaque à frire de comptoir au gaz

RO-GCG-36

FR

GUIDE D'INSTALLATION

Opération, entretien et pièces de service

- RO-GCG-18
- RO-GCG-24
- RO-GCG-36
- RO-GCG-24-CP
- RO-GCG-36-CP

1. AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE



ATTENTION

Une installation, un ajustement, une modification, une réparation ou un entretien non conforme aux normes en vigueur peuvent causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort. Pour assurer une installation en toute sécurité et le bon fonctionnement de votre équipement Rosko, veuillez lire ce guide en entier et le conserver pour référence future.

- Cet appareil est dédié à un usage commercial seulement.
- L'installation doit satisfaire aux exigences des codes ci-dessous, là où ils s'appliquent:
 - Codes d'état ou codes locaux, ou en absence de codes locaux :
 - Aux États-Unis, code national du gaz **ANSI Z223.1** ou **NFPA No 54** ;
 - Au Canada, code d'installation du gaz naturel **CSA B149.1** ou du gaz propane **CSA B149.2** ;
- L'installation de cet appareil doit être faite par un technicien certifié.
- Ne pas entreposer de carburants ou d'autres matières inflammables à proximité de l'appareil.
- Dans le cas où une odeur de gaz est détectée, couper l'alimentation en gaz à la vanne principale puis contacter le fournisseur de gaz local pour service.



ATTENTION

Conserver pour référence future et garder ces instructions bien visibles¹.

¹ Ce guide est mis à jour lorsque de nouvelles informations ou de nouveaux produits sont disponibles.

TABLE DES MATIÈRES

1. AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE	2
2. PLANIFICATION ET INSTALLATION	4
2.1. DÉGAGEMENTS	4
2.2. ALIMENTATION EN AIR ET VENTILATION	4
2.3. RÉCEPTION ET INSPECTION	4
2.4. ASSEMBLAGE	6
2.5. NIVELLEMENT	10
2.6. FIXATION	10
2.7. CONVERSION AU GAZ PROPANE	11
2.8. RACCORDEMENT	14
2.9. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DU GAZ	15
3. OPÉRATION	16
3.1. ALLUMAGE	16
3.2. AJUSTEMENT DES BRÛLEURS	17
3.3. PREMIÈRE UTILISATION	17
3.4. FERMETURE PROLONGÉE	17
4. ENTRETIEN	18
4.1. CONDITIONNEMENT	18
4.2. NETTOYAGE	19
5. PIÈCES DE SERVICE ET RÉPARATION	20
5.1. RO-GCG-18	20
5.2. RO-GCG-24	22
5.3. RO-GCG-36	24
6. SPÉCIFICATIONS	26
NOUS JOINDRE	28

2. PLANIFICATION ET INSTALLATION

Félicitations pour l'acquisition de votre nouvelle plaque à frire de comptoir au gaz Rosko !

Afin de maximiser l'usage et la durabilité de votre appareil, nous recommandons de suivre les instructions se trouvant dans ce guide. Les procédures d'installation, d'opération et d'entretien doivent être respectées afin que la protection offerte par la garantie s'applique.

2.1. DÉGAGEMENTS

Lors de la planification et de l'installation de l'appareil, il est important de respecter les distances minimales de dégagement suivantes :

- Construction avec matériaux combustibles
□ 6" (152 mm) à l'arrière et de chaque côté de la plaque à frire
- Construction avec matériaux non combustibles
□ 0" (0 mm) à l'arrière et de chaque côté de la plaque à frire
- Prévoir l'espace adéquat pour l'opération et l'entretien de l'appareil

2.2. ALIMENTATION EN AIR ET VENTILATION

Prévoir une ventilation adéquate au-dessus de l'appareil. Nous recommandons que la plaque à frire soit placée sous une hotte de ventilation pour permettre l'évacuation des fumées de gaz brûlés à l'extérieur de l'établissement.

Garder l'entrée d'air ou de gaz libre de toute obstruction. La chambre à combustion doit avoir une entrée d'air adéquate.

Ne jamais obstruer la cheminée située à l'arrière de l'appareil car elle permet d'évacuer les gaz brûlés lors du fonctionnement.

2.3. RÉCEPTION ET INSPECTION

Cet appareil a été inspecté et vérifié avant d'être expédié. Sur réception, vérifier immédiatement s'il y a des dommages et ce, en présence du livreur. Le cas échéant, faire immédiatement une réclamation.

La garantie se limite au remplacement des pièces défectueuses selon un usage normal. Aucune réclamation ne sera acceptée pour bris résultant d'une mauvaise installation, d'une opération inadéquate ou d'un service non autorisé avant l'installation.

Avant l'installation, assurez-vous que les spécifications de la plaque à frire de comptoir au gaz concordent avec le type d'alimentation au gaz. Référez-vous à la plaque signalétique se trouvant sur le côté de l'appareil.

Important : Les plaque à frire de comptoir au gaz de **24"** et **36"** nécessitent l'assemblage de la plaque à frire (partie supérieure) à sa base (partie inférieure). Assurez-vous de bien avoir en main les deux composantes à la réception de la marchandise (**Figure 1**).

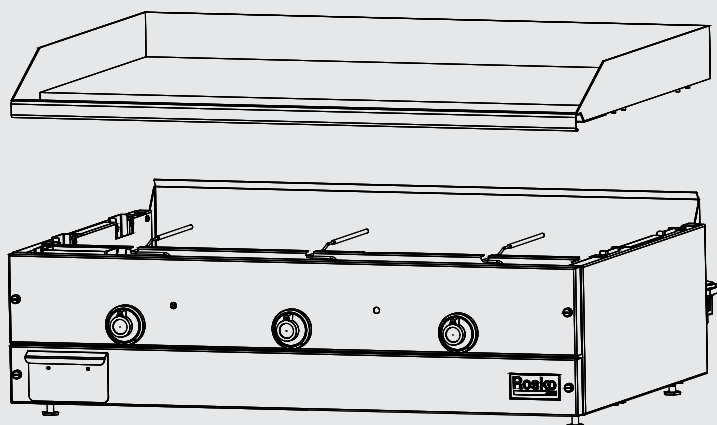


Figure 1

Plaque à frire de comptoir au gaz 18"

Matériel inclus :

- 1 plaque à frire
- 1 régulateur de pression pour installation au gaz naturel
- 1 ensemble de conversion pour installation gaz propane (inclus orifice de veilleuse, injecteur de gaz et plaque signalétique)
- 1 guide d'instructions

Plaque à frire de comptoir au gaz 24" et 36"

Matériel inclus avec la base de plaque à frire (partie inférieure) :

- 1 base de plaque à frire
- 1 régulateur de pression pour installation au gaz naturel
- 1 ensemble de conversion pour installation au gaz propane (inclus orifice(s) de veilleuse, injecteurs de gaz et plaque signalétique)
- 1 guide d'instructions
- 1 cheminée

Matériel inclus avec la plaque à frire (partie supérieure) :

- 1 plaque à frire
- 2 supports latéraux
- Défecteurs (varie selon le nombre de brûleurs)
- 1 support central de plaque

2.4. ASSEMBLAGE



ATTENTION

Les prochaines étapes d'assemblage sont requises uniquement pour les plaques à frire de comptoir au gaz de **24"** et **36"**. L'assemblage des deux parties de la plaque à frire et l'installation des bulbes de température doivent être effectués par un technicien certifié.

NOTE: Pour éviter les risques de blessures, deux personnes sont requises pour manipuler l'appareil.

1. Positionner la plaque à l'envers sur une surface de travail.
2. Installer le support central à l'aide des deux (2) écrous se trouvant déjà sur les tiges filetées de la plaque. **(Figure 2)**
3. Installer les deux (2) supports latéraux à l'aide des quatre (4) écrous se trouvant déjà sur les tiges filetées de chaque côté de la plaque. **(Figure 3)**

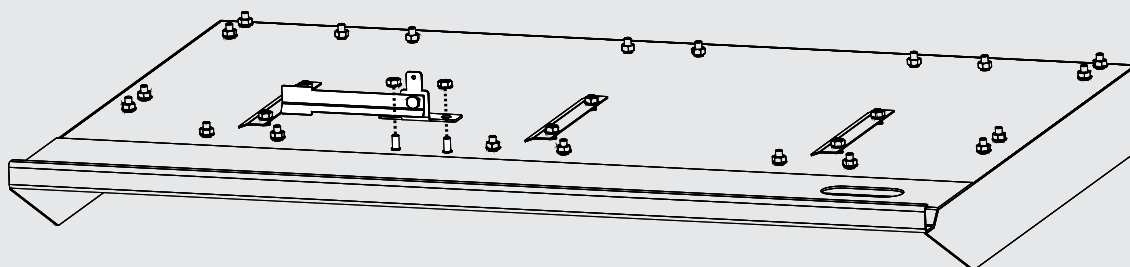


Figure 2

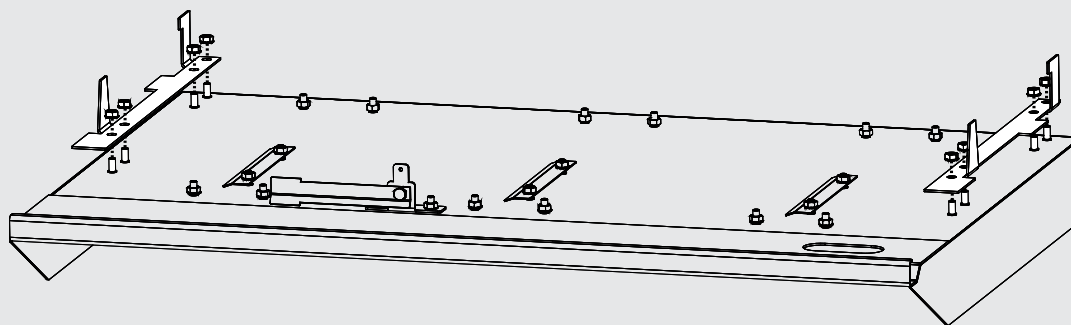


Figure 3

4. Insérer la plaque sur la base en insérant les crochets arrière dans les fentes prévues à cet effet dans la base. **(Figure 4)**
5. Maintenir le dessus de la plaque à frire en position ouverte et sécuriser en place à l'aide du support central. **(Figure 5)**

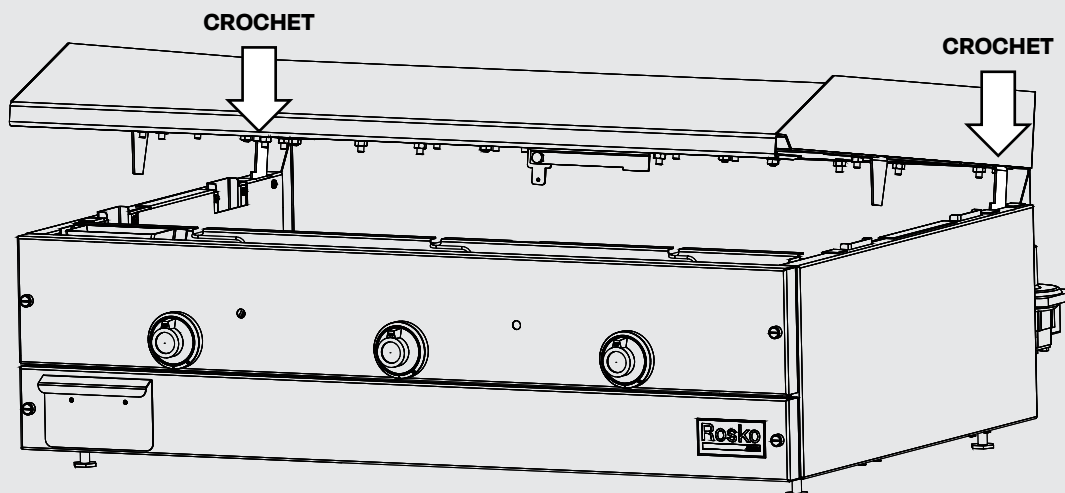


Figure 4

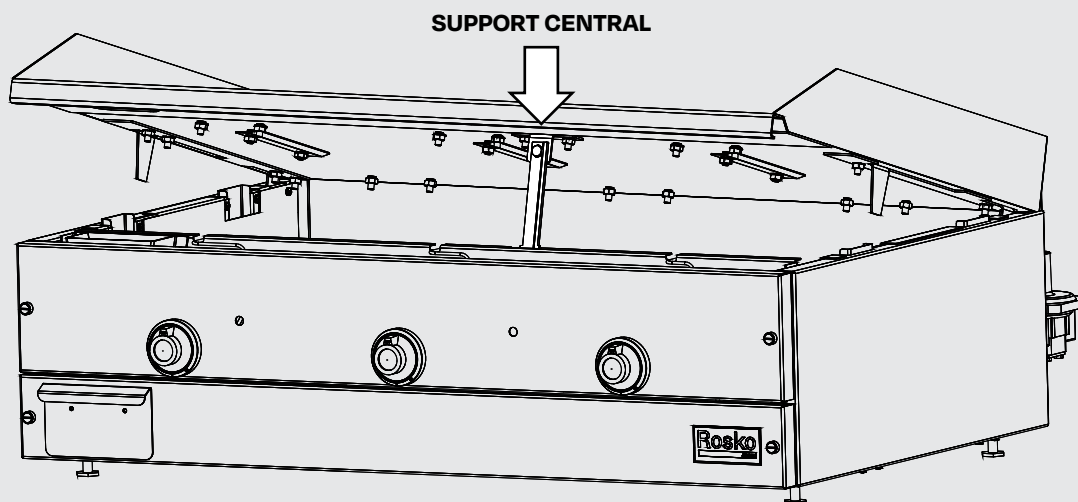


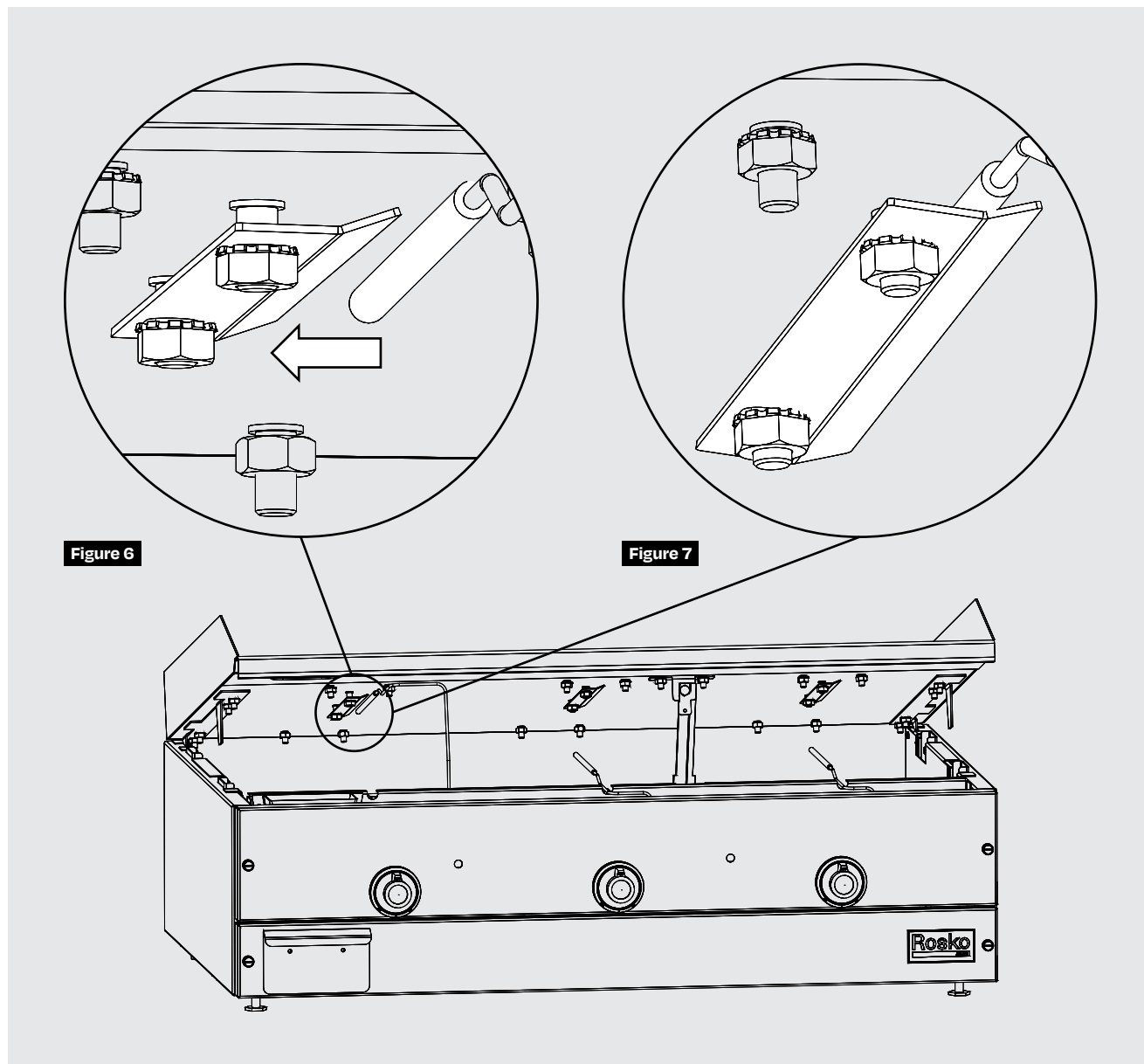
Figure 5

ATTENTION

Assurez-vous de ne pas plier ou briser la jonction entre le thermostat et le bulbe lors de son installation sur la plaque.

6. Relâcher les supports à bulbe en dévissant légèrement les deux (2) écrous sur chaque support. Insérer latéralement les bulbes de température sous les supports en s'assurant qu'elles soient bien **centrées et placées sous le support**. (Figure 6)

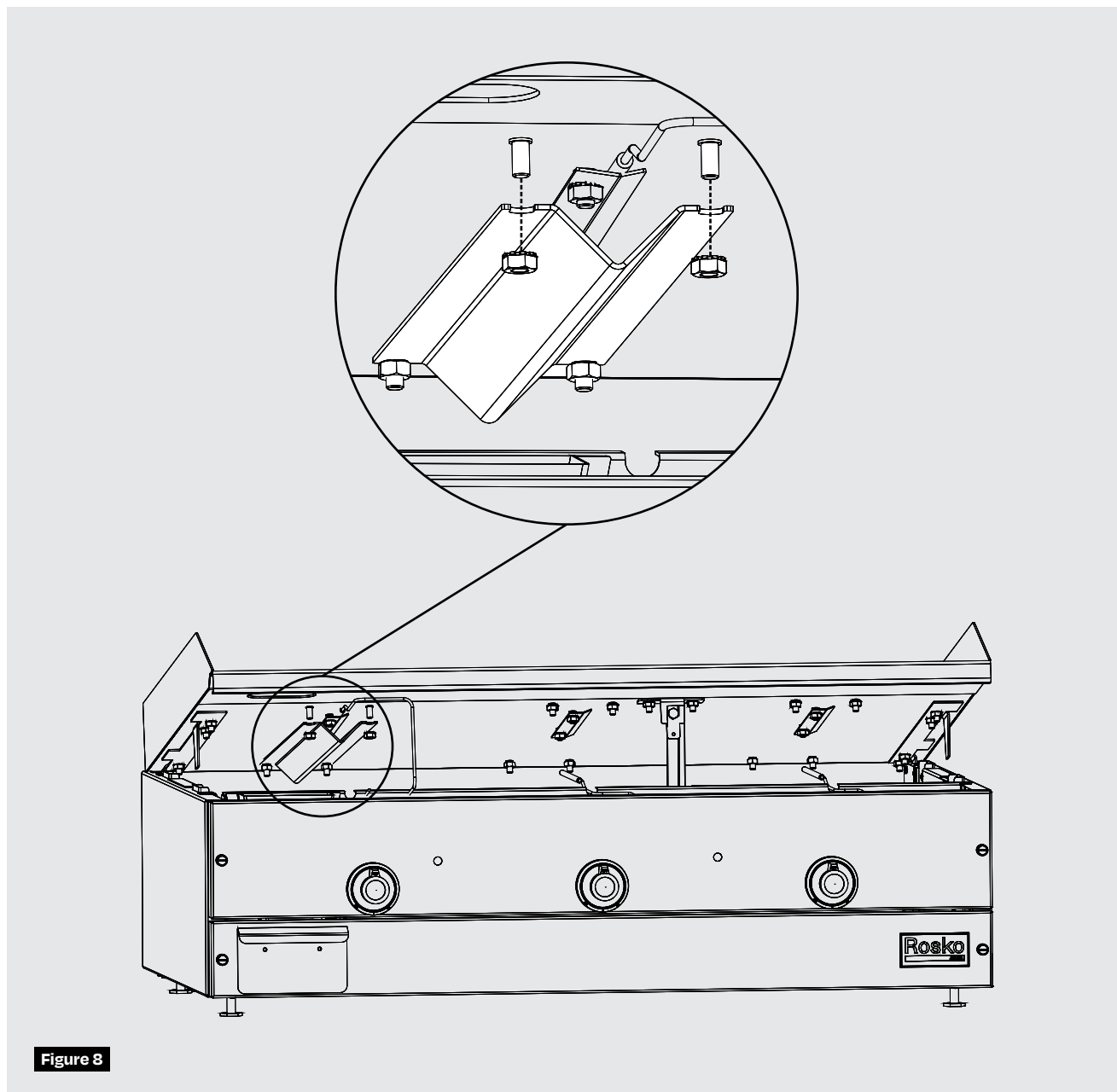
7. Resserrer les supports à bulbe en jusqu'à ce que les bulbes soient fermement maintenus. (Figure 7)



ATTENTION

Le bulbe de thermostat doit être en contact avec le dessous de la plaque à frire sur toute sa longueur afin d'effectuer une lecture adéquate de la température. Une mauvaise lecture de la température pourrait entraîner une surchauffe de la plaque à frire et causer des dommages à l'appareil ou occasionner des risques de blessures.

8. Installer les déflecteurs en retirant d'abord les deux (2) écrous à l'avant. Glisser ensuite les fentes des déflecteurs dans les tiges arrière puis insérer les tiges filetées dans les trous à l'avant des déflecteurs. Visser les deux (2) écrous à l'avant. Répéter pour tous les déflecteurs. **(Figure 8)**



9. Refermer la plaque de cuisson sur la base de l'appareil.

NOTE : Assurez-vous de bien placer la jonction entre le thermostat et le bulbe à l'intérieur de la base pour ne pas la coincer.

2.5. NIVELLEMENT



ATTENTION

La plaque à frire doit être supportée par un comptoir ou un support à l'épreuve de la chaleur.

Une fois l'appareil en position finale, niveler la plaque à frire en ajustant les pieds niveleurs. S'assurer que la plaque à frire est au niveau dans l'axe avant-arrière et latéral. Le nivellement adéquat prévient les risques d'accidents et assure un rendement de cuisson optimal. Il est recommandé de niveler l'appareil à chaque fois qu'il est déplacé.

NOTE : Pour éviter les risques de blessures, deux personnes sont requises pour manipuler l'appareil.



ATTENTION

Dans le cas d'une installation mobile sur base ou support sur roues, l'installation doit satisfaire aux exigences des normes ci-dessous, là où elles s'appliquent :

- Aux États-Unis, norme sur les connecteurs pour appareils mobiles au gaz **ANSI Z21.69**
et norme sur les dispositifs de déconnexion rapide **ANSI Z21.41**
- Au Canada, norme sur les connecteurs pour appareils mobiles au gaz **CSA 6.16**
et norme sur les dispositifs de déconnexion rapide **CSA 6.9**

2.6. FIXATION

Dans le cas d'une installation mobile, ne pas se servir du connecteur ou du tuyau d'alimentation de gaz pour limiter les mouvements de la plaque à frire. La fixation peut se faire en insérant la plaque à frire dans une batterie d'équipements ou en fixant la base ou le support à équipement au mur arrière avec une chaîne plus courte que le tuyau d'alimentation au gaz.

NOTE : Le matériel de fixation n'est pas inclus.

2.7. CONVERSION AU GAZ PROPANE

ATTENTION

L'appareil est assemblé en usine avec des composantes pour alimentation au gaz naturel. Chaque plaque à frire vient avec un ensemble permettant la conversion pour alimentation au gaz propane incluant un ou des injecteur(s) de gaz et orifice(s) pour veilleuse. La modification de l'appareil doit être exécutée par un technicien certifié. Cette étape doit être faite avant le raccordement à l'alimentation au gaz.

1. Pour changer l'injecteur de gaz, mettre d'abord le dessus de la plaque à frire en position ouverte et sécuriser en place à l'aide du support central.
2. Retirer les deux (2) vis de support.
3. Tirer le brûleur vers l'arrière pour avoir accès à l'injecteur de gaz situé dans le thermostat. Répéter pour tous les brûleurs. **(Figure 9)**

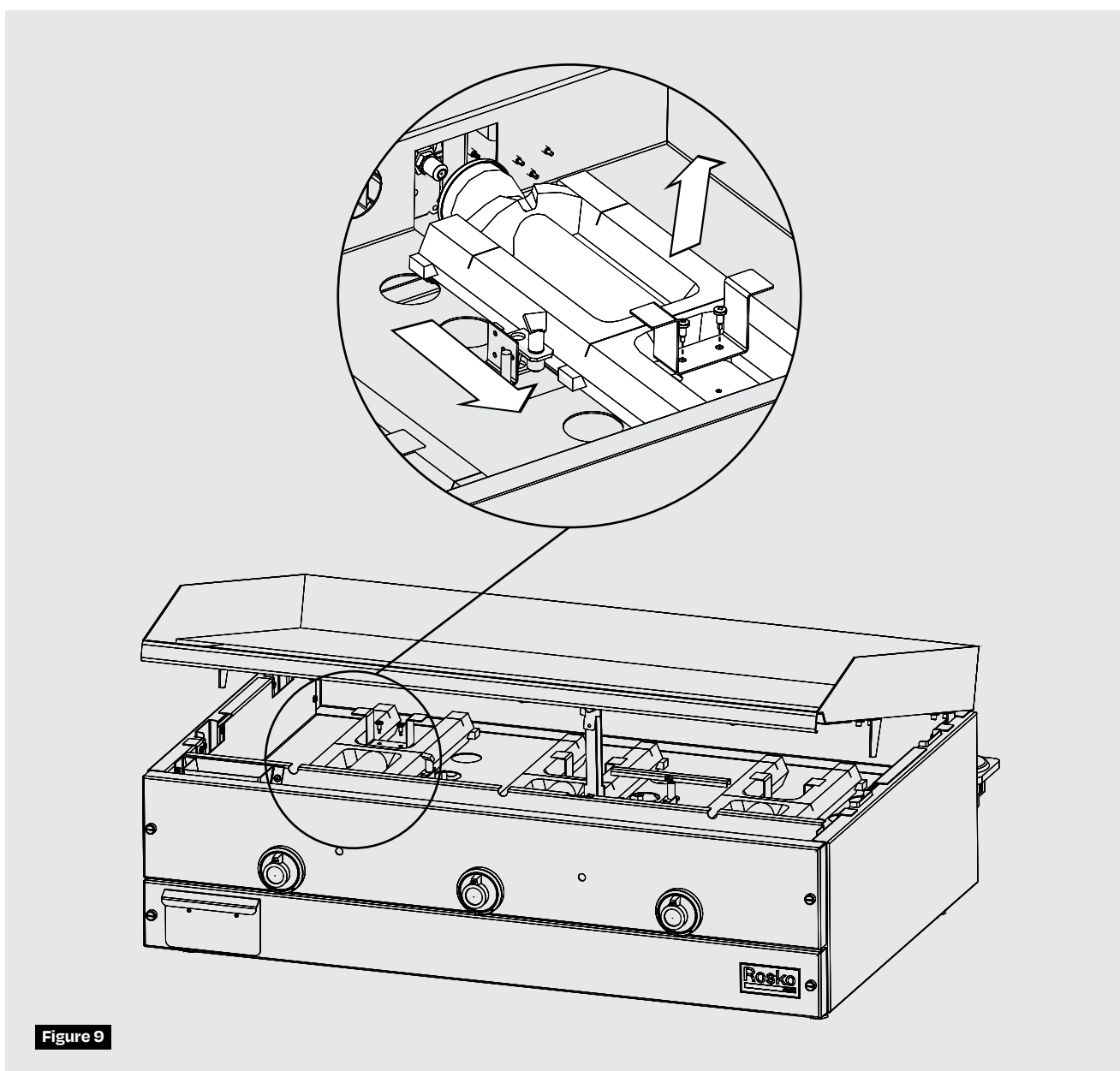


Figure 9

4. Retirer l'injecteur de gaz naturel du thermostat à l'aide d'une clé hexagonale. Remplacer par l'injecteur pour gaz propane puis visser l'injecteur dans le thermostat. Répéter cette étape pour chaque thermostat. **(Figure 10)**

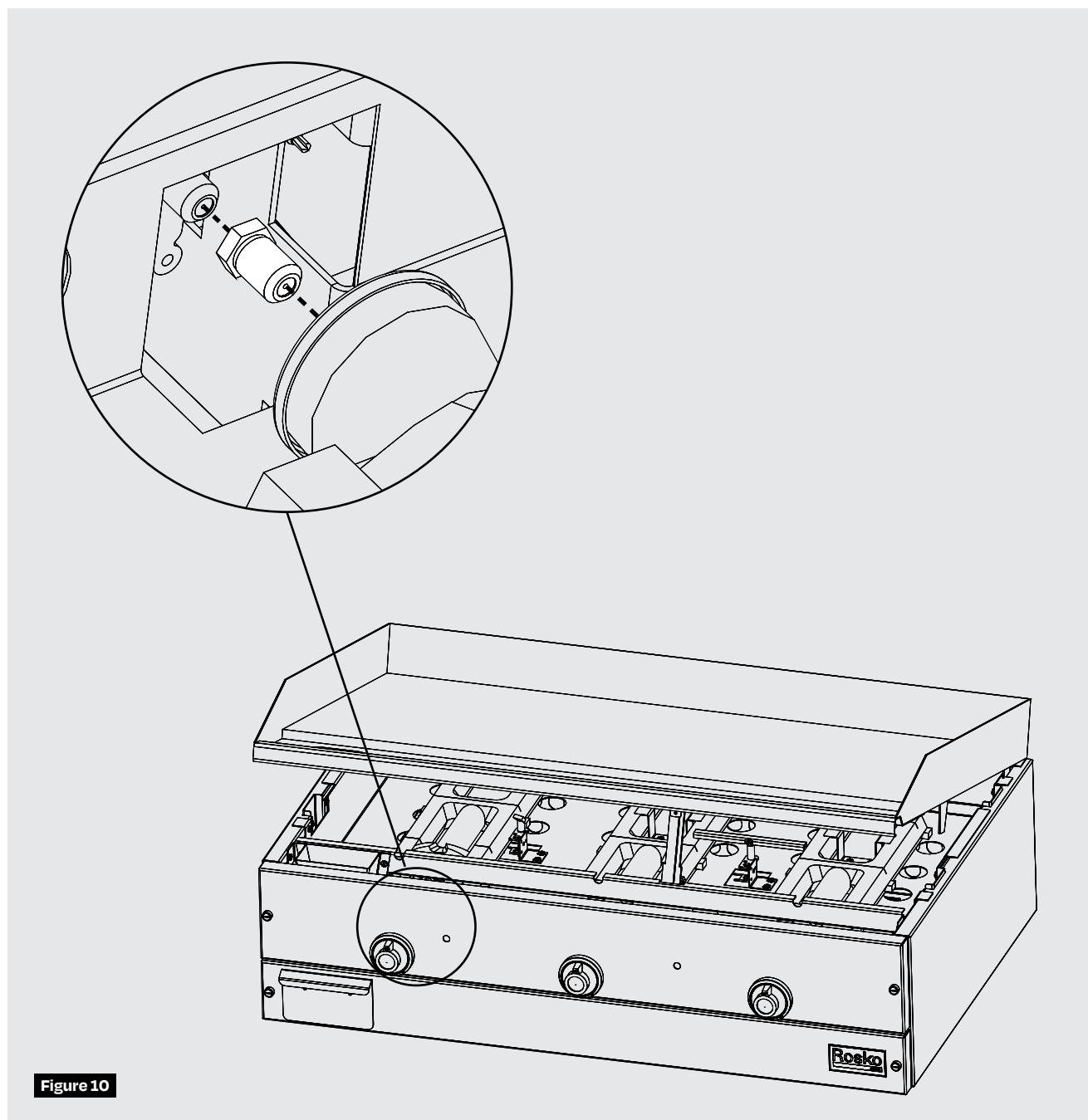
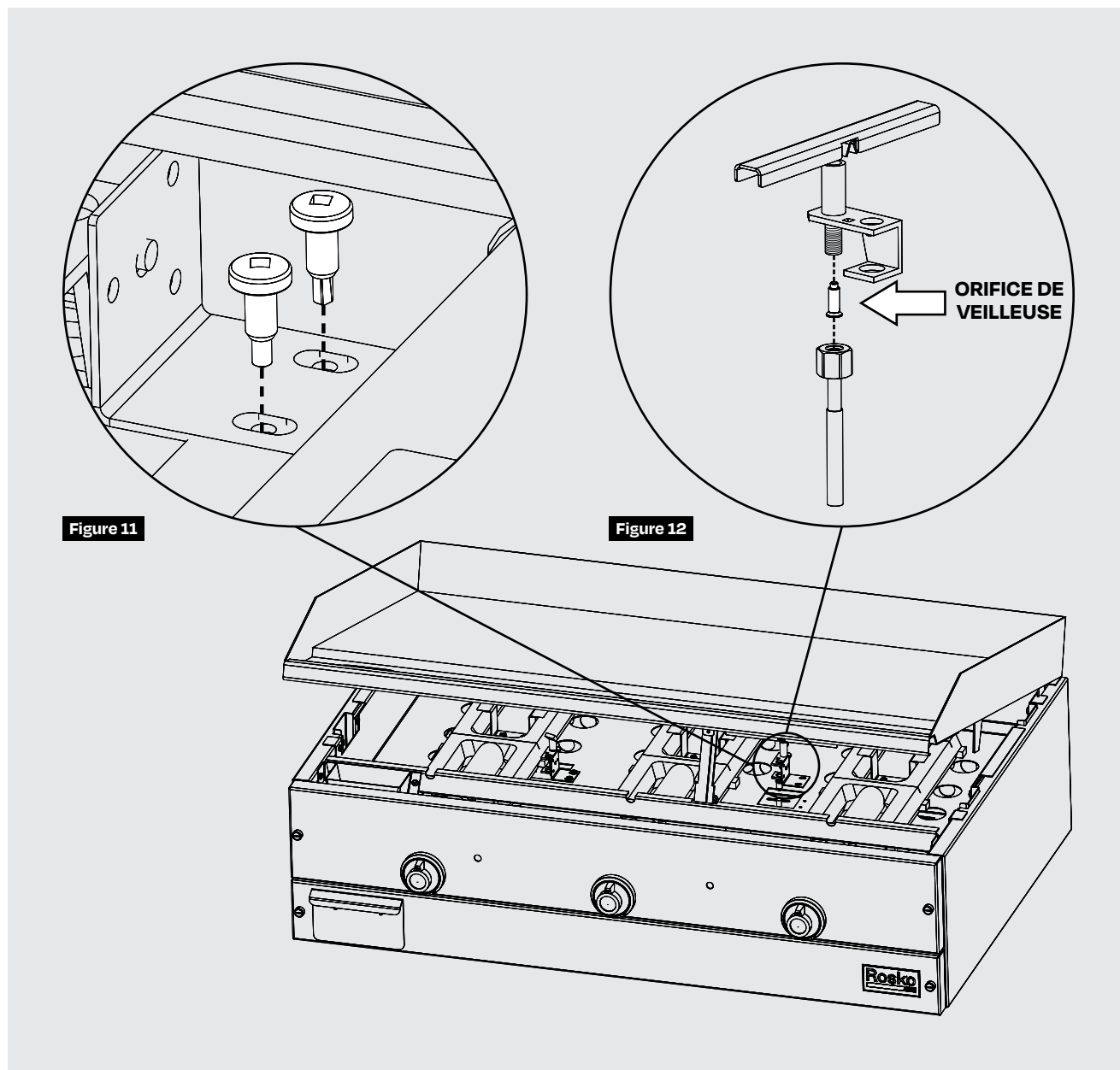


Figure 10

5. Remplacer et fixer le(s) brûleur(s) dans leur position initiale et visser les supports de brûleur.

NOTE : Le diamètre de l'orifice de l'injecteur pour gaz naturel est de 0.082" (#45) et 0.052" (#55) pour le gaz propane.

6. Pour changer l'orifice pour veilleuse, dévisser le(s) support(s) de veilleuse en retirant les deux (2) vis inférieures. **(Figure 11)**
7. Dévisser la partie inférieure de la veilleuse à l'aide d'une clé hexagonale.
8. Retirer l'orifice pour veilleuse au gaz naturel et remplacer par celui pour gaz propane. Répéter cette étape pour chaque veilleuse. **(Figure 12)**



9. Remettre le(s) support(s) de veilleuse en position originale.

NOTE : Le nombre et le type de veilleuses varient selon le modèle de plaque à frire.

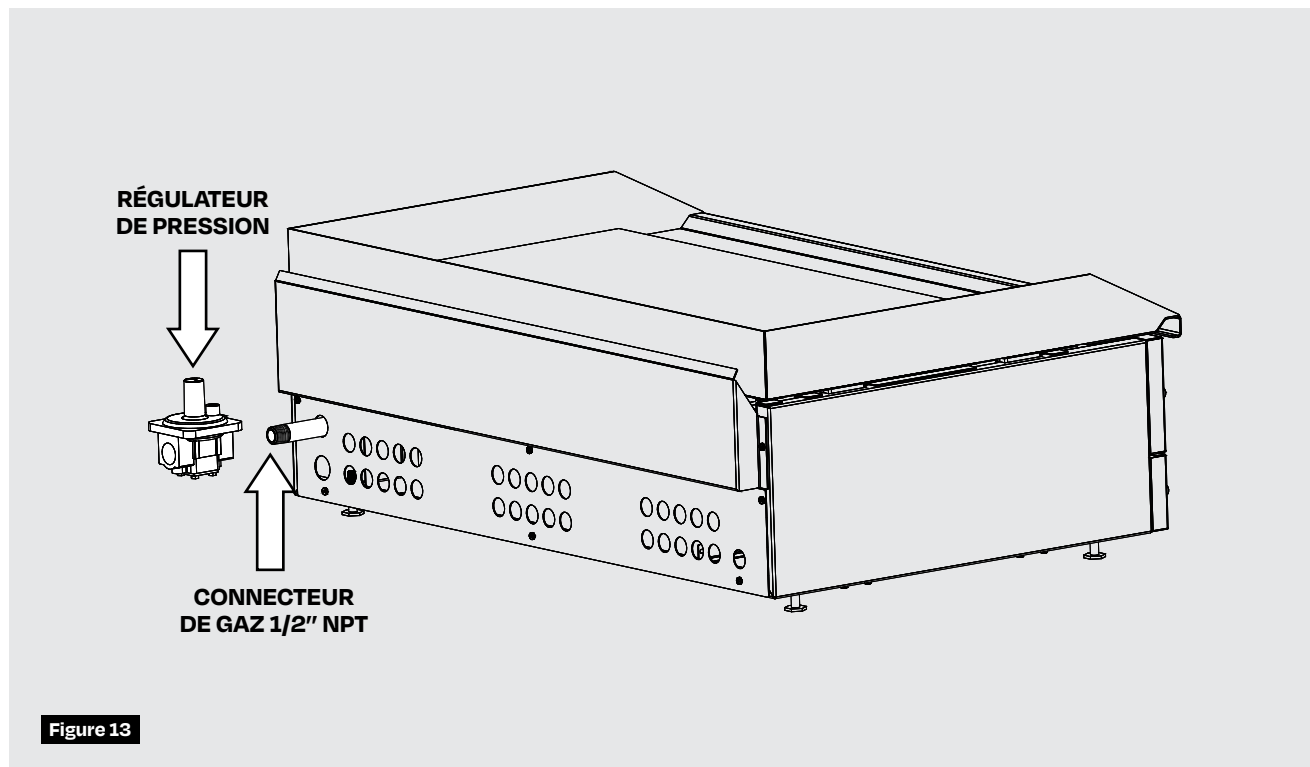
Vous référer au tableau de pièces de service pour le détail complet selon le modèle de plaque à frire.

NOTE : Retirer le régulateur de pression puisqu'il n'est nécessaire que pour une installation au gaz naturel.

10. Coller la plaque signalétique gaz propane incluse avec l'ensemble de conversion par-dessus la plaque signalétique originale pour alimentation au gaz naturel. La plaque signalétique se situe sur le côté de l'appareil.

2.8. RACCORDEMENT

Pour raccorder l'appareil au système d'alimentation au gaz, utiliser le connecteur pour gaz de 1/2" NPT situé à l'arrière de la plaque à frire. **(Figure 13)**



Pour une installation au gaz naturel, le régulateur doit être installé entre le circuit de gaz et le connecteur pour gaz, à l'extérieur de l'appareil, pour ajuster la pression à 7" W.C.



ATTENTION

Lors du raccordement de l'alimentation de gaz au connecteur de l'appareil, utiliser **une deuxième clé** pour le serrage afin de prévenir tout mouvement de la tuyauterie interne.



ATTENTION

Après le raccordement et avant l'allumage, ouvrir la vanne d'alimentation de gaz et vérifier s'il y a des fuites aux joints avec de l'eau savonneuse. **Ne jamais se servir d'une flamme pour vérifier s'il y a fuite de gaz.**

2.9. VÉRIFICATION DE LA PRESSION DU GAZ

ATTENTION

L'appareil doit être isolé du tuyau d'alimentation de gaz en fermant la vanne d'arrêt pendant les tests de pression du système pour tout test à une pression supérieure à $\frac{1}{2}$ psi (3,45 kPa).

1. Pour mesurer la pression de gaz, retirer le(s) bouton(s) de thermostat(s), retirer l'anneau indicateur, dévisser les boulons sur la façade et retirer la façade supérieure. **(Figure 14)**
2. Dévisser le bouchon sur le collecteur de gaz et visser le manomètre. **(Figure 15)**
3. S'assurer que le(s) brûleur(s) fonctionnent à capacité maximale pendant la vérification de la pression.
Faire fonctionner tous les autres équipements connectés sur le système d'alimentation de gaz à capacité maximale, puis lire la pression.
4. Fermer tous les autres appareils et prendre une seconde lecture de pression. La pression normale devrait être de :
 - 7" W.C. pour le gaz naturel
 - 11" W.C. pour le gaz propane
5. Si la pression varie de plus de 1" W.C., vous référer à votre fournisseur de gaz.

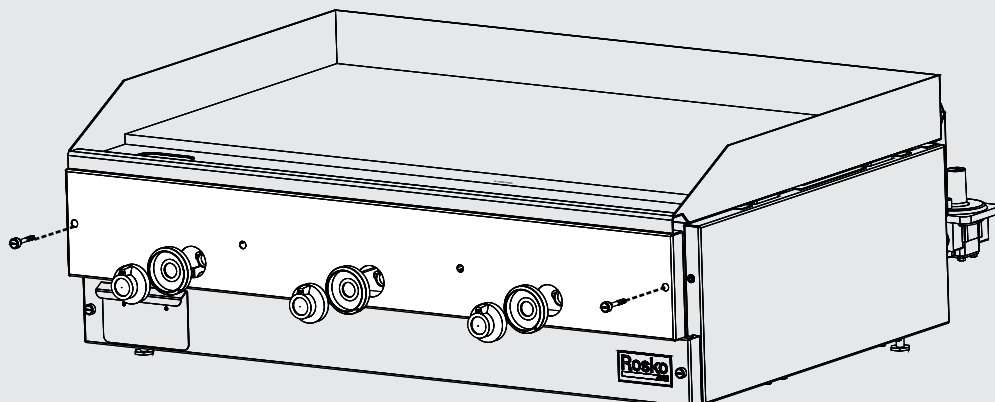


Figure 14

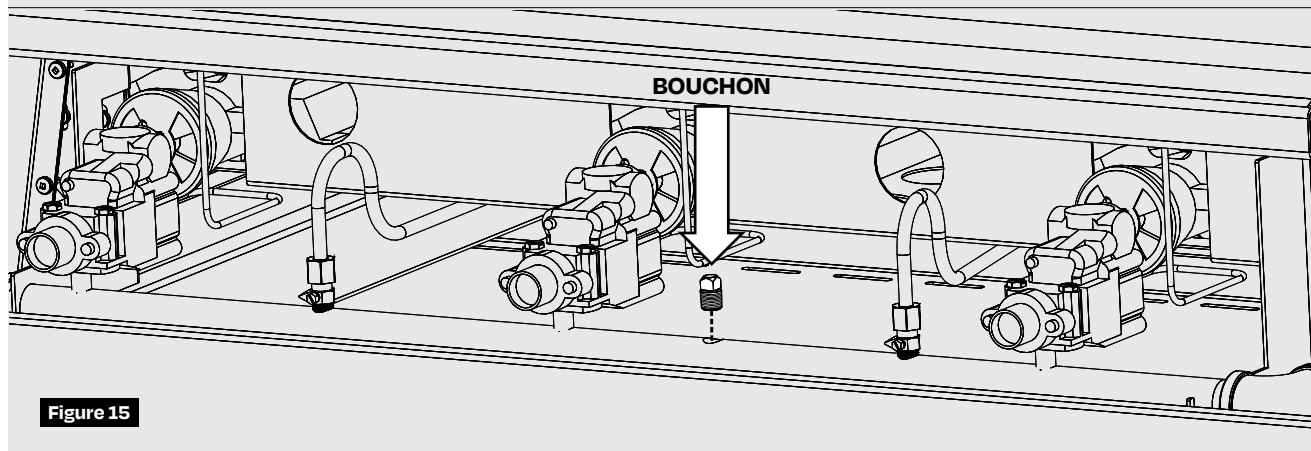


Figure 15

3. OPÉRATION

ATTENTION

Ne jamais laisser le(s) bouton(s) de thermostat à la position MAXIMUM lorsque la plaque n'est pas utilisée. Ceci pourrait faire surchauffer la plaque, la faire noircir et causer des dommages.

3.1. ALLUMAGE

1. Tourner le(s) thermostat(s) en position « OFF » et attendre cinq (5) minutes.
2. Soulever le dessus de la plaque à frire et sécuriser en place à l'aide du support central.
3. Ouvrir l'alimentation de gaz principale reliée à l'appareil.
4. Allumer manuellement la ou les veilleuse(s). **(Figure 16)**
5. S'assurer que la ou les veilleuse(s) soit/soient allumée(s) correctement avant de refermer la plaque de cuisson.
6. Régler le(s) thermostat(s) à la position désirée.

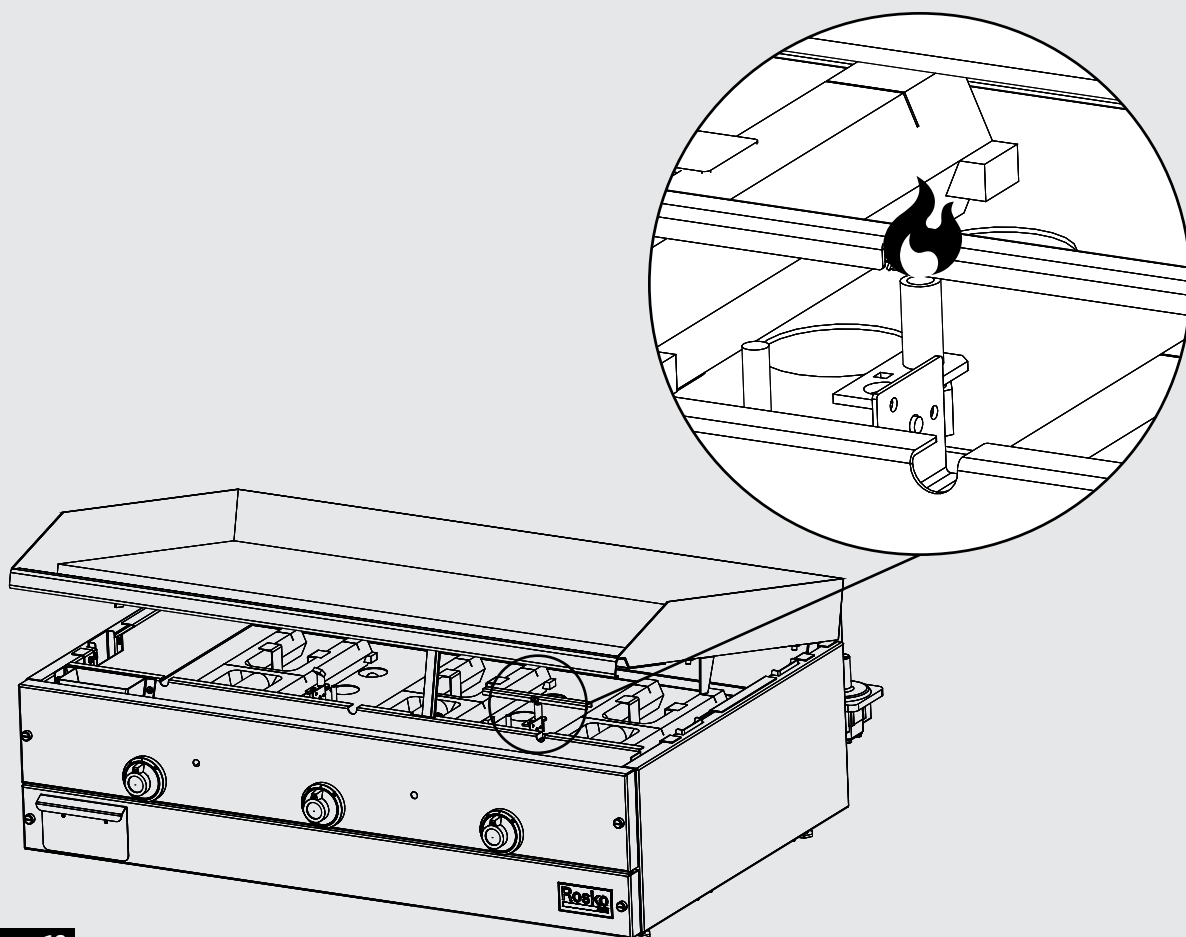


Figure 16

3.2. AJUSTEMENT DES BRÛLEURS

NOTE : Afin d'éviter que les flammes de brûleur soient faibles et instables ou que la combustion dégage du monoxyde de carbone, il est suggéré d'ajuster le volet d'air du ou des brûleur(s).

Pour se faire, tourner le thermostat à la position maximum et observer immédiatement les flammes du brûleur associé:

- Si les flammes sont instables ou si elles ne sont pas dirigées par les trous du brûleur, fermer graduellement le volet d'air jusqu'à l'obtention de flammes stables et constantes.
- Si les flammes sont fortes et présentent des lueurs jaunes, ouvrir le volet d'air jusqu'à ce que ces lueurs disparaissent.

3.3. PREMIÈRE UTILISATION

Graisse alimentaire en usine

1. Avant d'utiliser l'appareil, faire chauffer la plaque à 300 °F pendant cinq (5) minutes afin de brûler l'enduit protecteur de la surface.
2. Éteindre l'appareil et laisser refroidir.
3. Laver la plaque avec de l'eau savonneuse, un détergent ou un nettoyant doux pour enlever complètement les résidus.
4. Rincer à l'eau chaude et répéter l'opération une seconde fois.

3.4. FERMETURE PROLONGÉE

1. Tourner le(s) thermostat(s) à la position « OFF ».
2. Fermer l'alimentation de gaz principale reliée à l'appareil.

NOTE : Assurez-vous de bien conditionner la plaque avant une fermeture prolongée pour éviter la formation de rouille et la dégradation de votre surface de cuisson.

4. ENTRETIEN



ATTENTION

Vérifier s'il y a une accumulation d'huile collée sur les parois internes et externes de la cheminée. Faire nettoyer la cheminée par une entreprise de service d'entretien si c'est le cas, car une accumulation d'huile collée sur les parois de la cheminée peut causer un incendie.

4.1. CONDITIONNEMENT

Il est important d'enduire la plaque d'huile immédiatement après son utilisation et de la maintenir huilée en tout temps afin de prévenir la rouille.

NOTE : Cette étape ne s'applique pas pour les plaques frire avec fini chrome poli.

Après avoir fait un nettoyage de la plaque, suivre les étapes suivantes pour assurer le fonctionnement optimal de votre plaque de cuisson à long terme :

1. Faire chauffer la plaque à 300 °F.
2. Appliquer quelques onces d'huile à friture.
3. Étendre l'huile à l'aide d'un chiffon doux sur toute la surface.
4. Essuyer l'excès d'huile.

4.2. NETTOYAGE

Garder aussi propre que possible la plaque à frire pour éviter que les taches ne carbonisent les surfaces chaudes. Un nettoyage régulier de la plaque à frire assurera une meilleure performance de cuisson et une plus grande durée de vie de votre appareil.

NOTE : Les plaques à frire avec fini chrome poli (CP) offrent un meilleur rendement énergétique mais nécessitent un entretien rigoureux. Référez-vous aux instructions d'entretien spécifiques plus bas, pour préserver un rendement optimal.

À chaque jour, nettoyer en profondeur les surfaces apparentes à l'aide d'un savon doux ou tout autre nettoyant commercial conçu à cet effet.

Retirer, vider et nettoyer le tiroir à graisse régulièrement.

■ Plaque en acier poli

- ☐ Pendant l'utilisation, régulièrement nettoyer la plaque à l'aide d'un grattoir.
- ☐ À chaque jour, éteindre la plaque à frire, laisser refroidir (jusqu'à 300 °F), verser de l'eau à température de la pièce sur la plaque et nettoyer à l'aide d'un grattoir.
- ☐ Une fois par semaine, nettoyer la surface de la plaque en profondeur en utilisant, au besoin, un abrasif de type Scotch Brite™ ou une brosse à gratter. Brosser dans le sens du grain de la plaque pendant qu'elle est encore tiède. Si un détergent est utilisé, assurez-vous de bien rincer à l'eau claire après le nettoyage.
- ☐ Après le nettoyage, procéder au conditionnement de la plaque, tel que spécifié dans ces instructions.

■ Plaque avec fini chrome poli (CP)

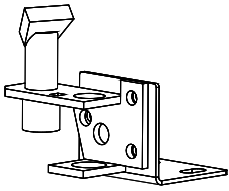
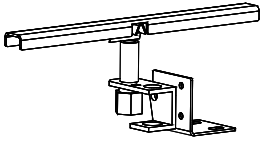
- ☐ Pendant l'utilisation, régulièrement nettoyer la plaque à l'aide d'un grattoir pour plaque chromée. Ne jamais utiliser un abrasif ou une brique à gratter sur le fini chromé.
- ☐ À chaque jour, nettoyer la plaque à l'aide d'un chiffon humide et polir à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- ☐ Une fois par semaine, utiliser un nettoyant non abrasif et sans silicate de type Bon Ami® pour les zones carbonisées ou noircies. Rincer complètement le nettoyant avec de l'eau claire puis polir à l'aide d'un chiffon sec et doux.
- ☐ Après le nettoyage, procéder au conditionnement de la plaque, tel que spécifié dans ces instructions.

5. PIÈCES DE SERVICE ET RÉPARATION

5.1. RO-GCG-18

Voir la **figure 17** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913900224	Bouton de thermostat OFF / 150 - 400 °F	1
2	935350025	Brûleur en fonte 20 000 BTU	1
3	202101190	Injecteur de gaz naturel hex 1/2" #45	1
	202101211	Injecteur de gaz propane hex 1/2" #55	1
4	913200022	Thermostat OFF / 150 - 400 °F, capillaire 48"	1
5	913900226	Bride d'ajustement de thermostat	1
6	913900227	Vis (2) pour bride de thermostat	1
7	935150060	Vanne d'ajustement de veilleuse convertible	1
8	935900036	Tuyau de gaz flexible ¼" x 18" en a/i	1
9	935150063	Régulateur de pression pour plaques à frire au gaz	1
10	935150062	Veilleuse convertible	1
11	935900040	Orifice de veilleuse 0,010	1
	935900041	Orifice de veilleuse 0,014	1
12	202101009	Tiroir à graisse 5" x 20" x 3"	1

				
	Identification orifice		Identification orifice	
	Naturel	935900041 (0.014)	935900042 (0.022)	
	Propane	935900040 (0.010)	935900041 (0.014)	

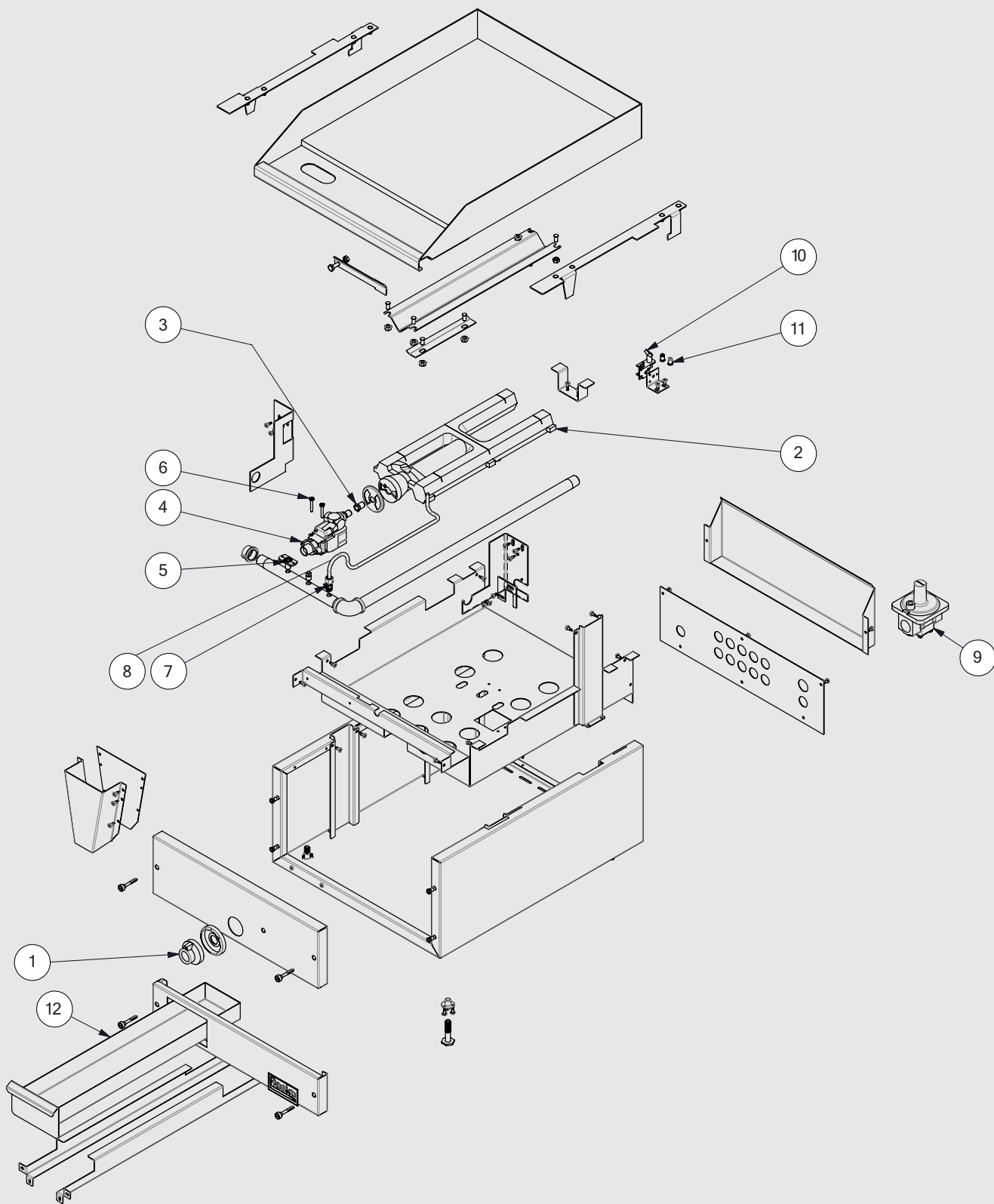
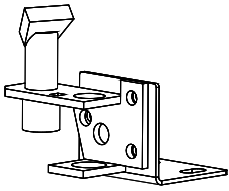
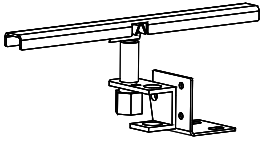


Figure 17

5.2. RO-GCG-24

Voir la **figure 18** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913900224	Bouton de thermostat OFF / 150 - 400 °F	2
2	935350025	Brûleur en fonte 20 000 BTU	2
3	202101190	Injecteur de gaz naturel hex 1/2" #45	2
	202101211	Injecteur de gaz propane hex 1/2" #55	2
4	913200022	Thermostat OFF / 150 - 400 °F, capillaire 48"	2
5	913900226	Bride d'ajustement de thermostat	2
6	913900227	Vis (2) pour bride de thermostat	2
7	935150060	Vanne d'ajustement de veilleuse convertible	1
8	935900036	Tuyau de gaz flexible ¼" x 18" en a/i	1
9	935150063	Régulateur de pression pour plaques à frire au gaz	1
10	202101041	Veilleuse convertible 4-⅜"	1
11	935900041	Orifice de veilleuse 0,014	1
	935900042	Orifice de veilleuse 0,022	1
12	202101009	Tiroir à graisse 5" x 20" x 3"	1

		
	Identification orifice	Identification orifice
Naturel	935900041 (0.014)	935900042 (0.022)
Propane	935900040 (0.010)	935900041 (0.014)

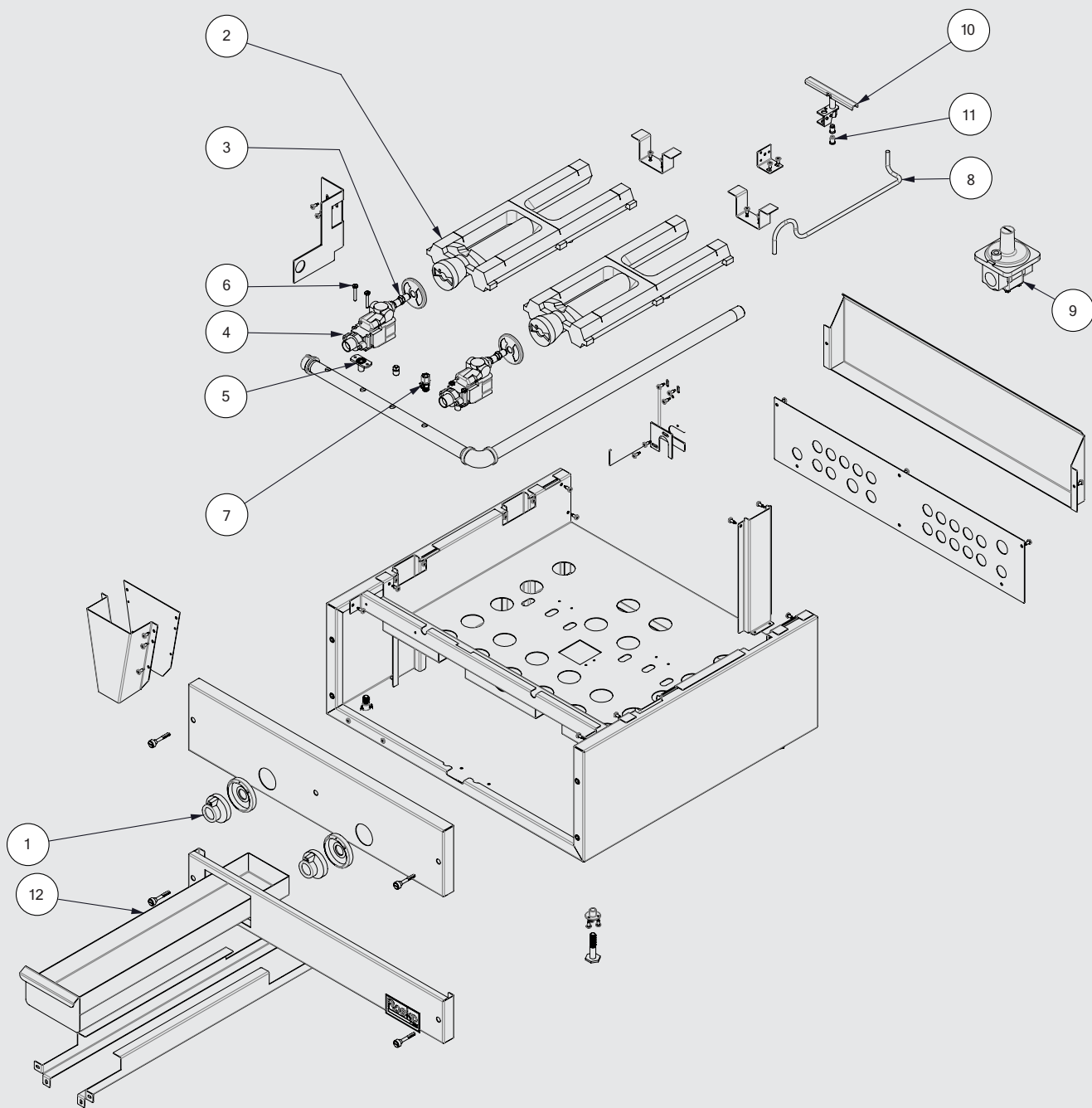
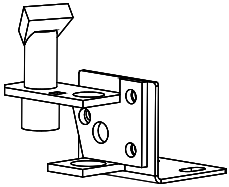
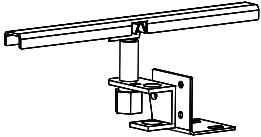


Figure 18

5.3. RO-GCG-36

Voir la **figure 19** pour l'identification des pièces de service

#	Code	Description	Qté
1	913900224	Bouton de thermostat OFF / 150 - 400 °F	3
2	935350025	Brûleur en fonte 20 000 BTU	3
3	202101190	Injecteur de gaz naturel hex 1/2" #45	3
	202101211	Injecteur de gaz propane hex 1/2" #55	3
4	913200022	Thermostat OFF / 150 - 400 °F, capillaire 48"	3
5	913900226	Bride d'ajustement de thermostat	3
6	913900227	Vis (2) pour bride de thermostat	3
7	935150060	Vanne d'ajustement de veilleuse convertible	2
8	935900036	Tuyau de gaz flexible ¼" x 18" en a/i	2
9	935150063	Régulateur de pression pour plaques à frire au gaz	1
10	935150062	Veilleuse convertible	1
11	202101049	Veilleuse convertible 6-⅝"	1
12	935900040	Orifice de veilleuse 0,010	1
13	935900041	Orifice de veilleuse 0,014	2
	935900042	Orifice de veilleuse 0,022	1
14	202101009	Tiroir à graisse 5" x 20" x 3"	1

		
	Identification orifice	
	Naturel	935900041 (0.014)
	Propane	935900040 (0.010)
		
	Identification orifice	
	Naturel	935900042 (0.022)
	Propane	935900041 (0.014)

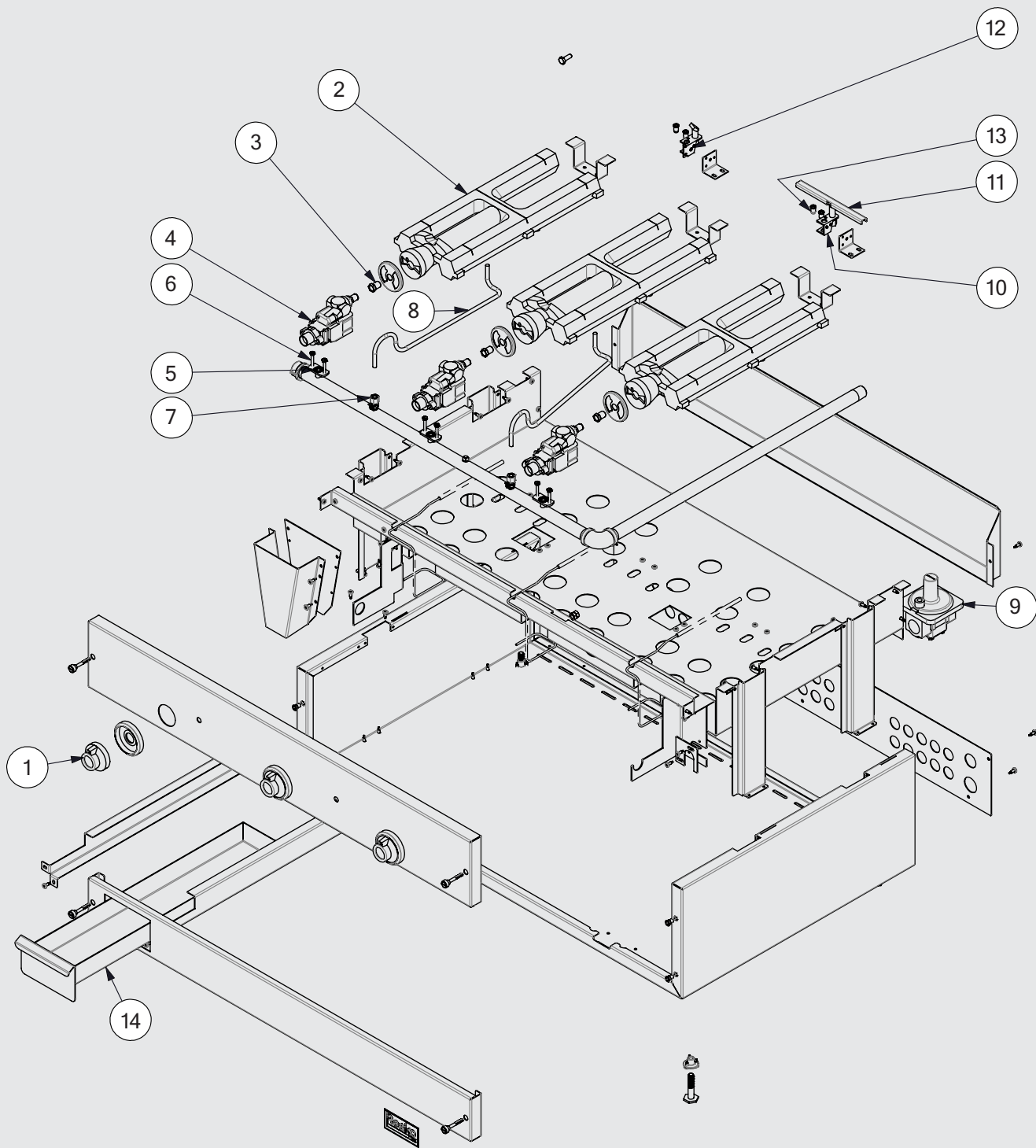
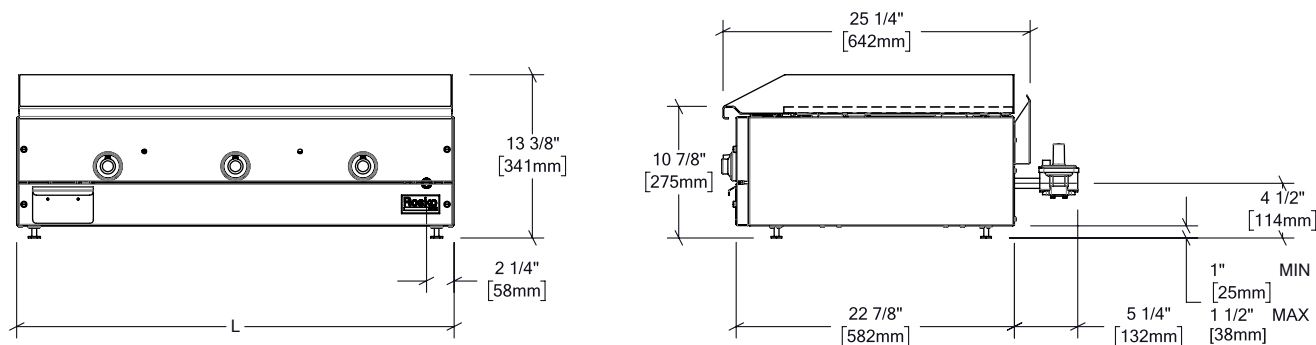


Figure 19

6. SPÉCIFICATIONS

Ce guide est dédié aux plaques à frire de comptoir au gaz Rosko listées ci-bas.



Modèle	Largeur (L)	Profondeur	Hauteur totale	Surface de cuisson	Poids	Dimension emballage (L x P x H)
RO-GCG-18	18" – 457 mm	25¼" – 642 mm	13⅜" – 341 mm	17½ x 19" 445 x 483 mm	95 lb – 43 kg	30 x 20 x 27" 762 x 508 x 686 mm
RO-GCG-24	24" – 610 mm			23½ x 19" 597 x 483 mm	130 lb – 59 kg	38 x 38 x 24" 965 x 965 x 610 mm
RO-GCG-24-CP						
RO-GCG-36	36" – 914 mm			35½ x 19" 902 x 483 mm	190 lb – 86 kg	40 x 30 x 24" 1016 x 762 x 610 mm
RO-GCG-36-CP						
Modèle	Puissance totale	Nombre de thermostats/ brûleurs	Pression gaz naturel	Pression gaz propane	Plaque de cuisson en acier	Plaque de cuisson en acier chromé (Option CP)
RO-GCG-18	20 000 BTU/H	1	7 po W.C.	11 po W.C.	■	
RO-GCG-24	40 000 BTU/H	2			■	
RO-GCG-24-CP						■
RO-GCG-36	60 000 BTU/H	3			■	
RO-GCG-36-CP						■



ATTENTION

Conserver ce guide pour référence future.

NOUS JOINDRE

sav@doyondespres.com