

Línea de Cocción Modular 900XP Top de cocción a gas, 4 quemadores 10 kW

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391003 (E9GCGH4C0M)

 Cocina a GAS TOP 4
 quemadores (4 x 10 kW)

Descripción

Artículo No.

- Para instalar sobre bases, soporte a puente o esbalzo
- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Bordes laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas de hierro fundido de alta resistencia
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento)
- 4 quemadores de 10 kW cada uno
- Dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Los cuatro quemadores de alta eficiencia de 10 kW están disponibles en dos tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

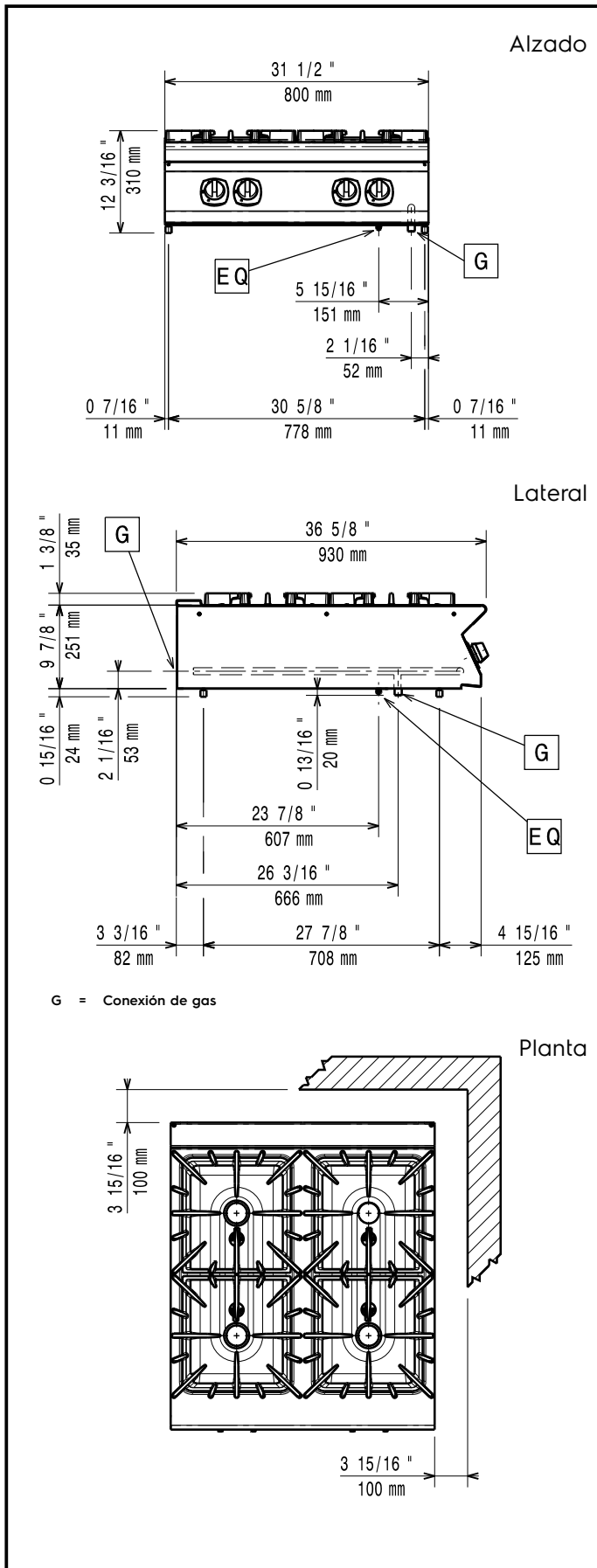
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

Accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139

Aprobación: _____

- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206172
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289
- Extensión para columna de agua, línea 900 PNC 206290
- Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable PNC 206298
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP) PNC 206363
- Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas top, línea 900 PNC 206384
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216278
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



Gas

| | |
|------------------------------------|--------------------------|
| Potencia gas: | |
| 391003 (E9GCGH4C0M) | 40 kW |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas | GLP; Gas natural |
| Entrada de gas | 1/2" |
| Gas Natural - Presión: | 7" w.c. (17.4 mbar) |
| Gas GLP - Presión: | 11" w.c. (27.7 mbar) |

Info

| | |
|--|---------------------|
| Potencia quemadores frontales | 10 - 10 kW |
| Potencia de los quemadores traseros | 10 - 10 kW |
| Dimensiones de los quemadores traseros - mm | Ø 100 Ø 100 |
| Dimensiones de los quemadores delanteros - mm | Ø 100 Ø 100 |
| Peso neto | 79 kg |
| Peso del paquete | 71 kg |
| Alto del paquete: | 530 mm |
| Ancho del paquete: | 1020 mm |
| Fondo del paquete: | 860 mm |
| Volumen del paquete | 0.46 m ³ |
| Grupo de certificación: | N9CG |

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.