

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 8 quemadores sobre 2 Hornos a gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391017 (E9GCGP8CG0)

Cocina a GAS 8
quemadores (2x10 kW, 6x6
kW) sobre 2 Hornos de Gas
(2x8,5kW)

Descripción

Artículo No. _____

- 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
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento)
- 8 quemadores (2 de 10kW y 6 de 6 kW). Dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto

Características del horno

- Dos hornos de 8,5 kW cada uno
- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5mm de hierro fundido)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno a gas estático de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico. Termostato regulable: de 120°C a 280°C

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- Los seis quemadores de alta eficiencia de 6 kW y 2 quemadores de 10 kW, disponibles en dos tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes: - quemadores de 60 mm con regulación continua de potencia, de 1,5 a 6 kW - quemadores de 100 mm con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- 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 compartimento de la base son 2 hornos estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base. La cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipientes 2/1 GN y placa de la base es ranurada en acero inoxidable esmaltado.
- Termostato del horno regulable de 120°C a 280°C.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.

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 incluidos

Aprobación: _____

