

Línea de Cocción Modular 900XP Placa Radiante a gas sobre Horno a gas con 2 quemadores

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391020 (E9STGH30G0)**

Placa radiante a gas (5,5 kW) con 2 quemadores (1x10 kW, 1x6 kW) sobre horno a gas (8,5 kW)

- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno a gas de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico.

Descripción

Artículo No. _____

- Encimera en una sola pieza en acero inoxidable 20/10
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Bordes laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie en hierro fundido, permite el uso de diferentes tamaños de ollas y sartenes, sin necesidad de levantarlas para moverlas.
- Un quemador central 5,5kW con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama
- Dos quemadores "flower flame" con combustión optimizada
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

Características del Horno

- 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)

Aprobación: _____

Características técnicas

- Placa radiante a gas, quemador central de 5,5kW.
- Placas de cocción de hierro fundido, fácil de limpiar.
- La parte central de la placa de cocción puede alcanzar un máximo de temperatura de 500 C° mientras disminuye hacia los bordes.
- Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Encendido piezo eléctrico.
- La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- El compartimento de la base es un horno 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
- Termostato del horno regulable de 120°C a 280°C.
- Los 2 quemadores flower flame de alta eficiencia, uno de 6 kW y el otro de 10 kW, disponibles en tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes: - quemador de 60 mm con regulación continua de potencia, de 1,5 a 6 kW - quemador de 100 mm con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.

Construcción

- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- 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.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Resistencia al agua IPX5.

Accesorios incluidos

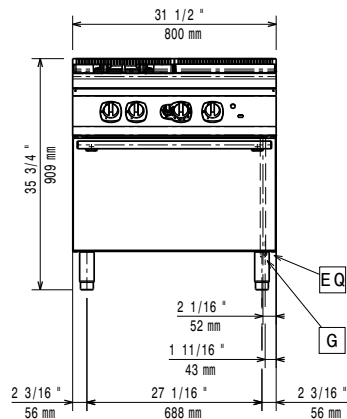
- 1 de Rejilla GN 2/1 para PNC 164250
horno estático



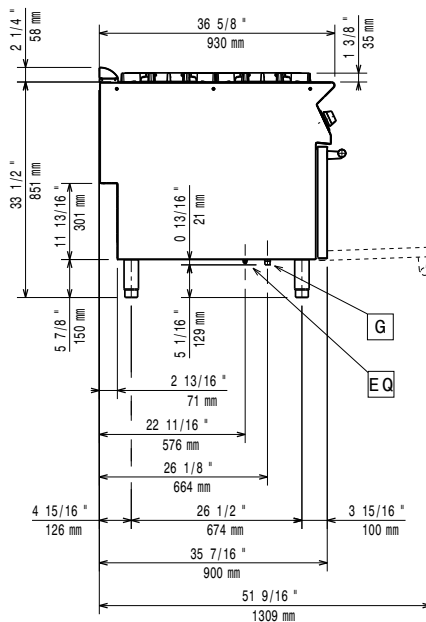
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XPPlaca Radiante a gas sobre Horno a gas con 2 quemadores

Alzado

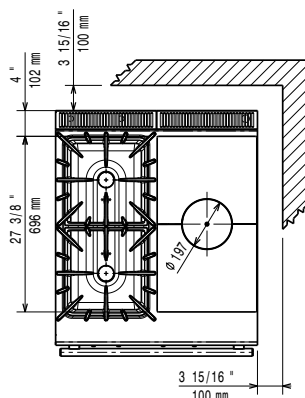


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Dimensiones externas

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Gas

Gas Natural - Presión:	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - Presión:	11" w.c. (27.7 mbar)
Potencia gas:	30 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	LPG; Natural Gas; Town Gas
Entrada de gas	1/2"

Info

Temperatura de funcionamiento del horno	120 °C MIN; 280 °C MAX
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):	575 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (alto):	300 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):	700 mm
Peso neto	130 kg
Peso del paquete	154 kg
Alto del paquete:	1030 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.9 m³
Potencia quemadores frontales	6 - kW
Potencia de los quemadores traseros	10 - 0 kW
Grupo de certificación:	N9TG
Dimensiones de los quemadores traseros - mm	Ø 100
Dimensiones de los quemadores delanteros - mm	Ø 60
Superficie útil de la placa radiante (largo):	380 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	700 mm

