

## Línea de Cocción Modular Cocina a Gas Top con 4 Quemadores EcoFlame 900XP 10 kW

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



391641 (E9AARAAOME)

Cocina a gas top con 4  
quemadores EcoFlame (10  
kW c/u)

### Descripción

#### Artículo No.

Para instalar sobre base abierta, soportes de unión o sistemas autoportantes. Quemadores Flower Flame de alta eficiencia con regulación continua de potencia y combustión optimizada. El dispositivo contra fallos de llama es de serie en los quemadores como protección ante el apagado accidental. Sistema EcoFlame de detección del recipiente, que permite ahorrar energía y reducir los niveles de radiación térmica en la cocina. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Soportes de recipiente en hierro fundido de gran resistencia. Encimera de extrema resistencia en acero inoxidable de 2 mm de gran dureza. Bordes laterales en ángulo recto para el acoplamiento a ras entre unidades.

### 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.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.

### 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.

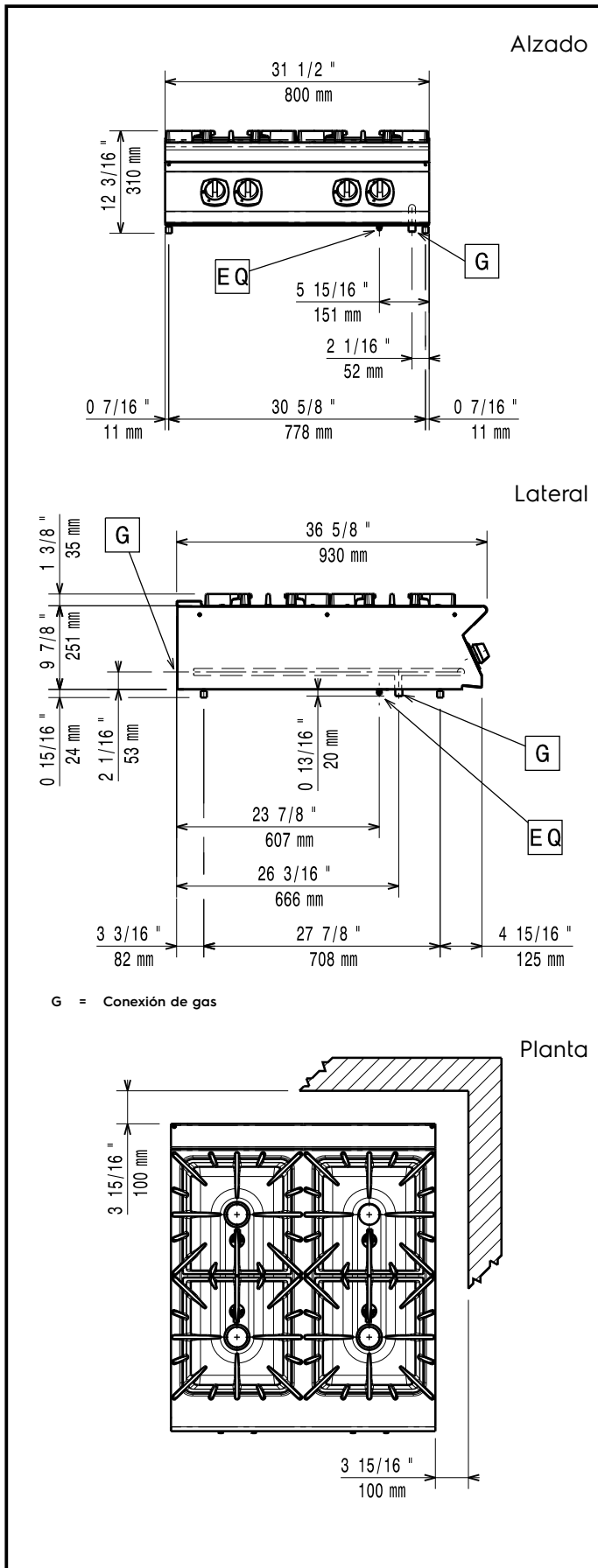
### Sostenibilidad

- El modelo se suministra con el sistema de detección de ollas EcoFlame, que reduce el consumo de energía -hasta un 20%\* de ahorro de gas- y la dispersión innecesaria del calor en la cocina (\*basado en pruebas internas realizadas por chefs profesionales en comparación con el modelo equivalente sin EcoFlame).

### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro PNC 206132   
150 mm

Aprobación: \_\_\_\_\_



## Gas

<b>Potencia gas:</b>	
391641 (E9AARAAOME)	40 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

## Info

**Potencia quemadores frontales** ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 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

**Dimensiones externas, ancho** 800 mm

**Dimensiones externas, fondo** 930 mm

**Dimensiones externas, alto** 250 mm

**Peso neto** 63 kg

**Peso del paquete** 73 kg

**Alto del paquete:** 530 mm

**Ancho del paquete:** 1020 mm

**Fondo del paquete:** 870 mm

**Volumen del paquete** 0.47 m<sup>3</sup>

**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.