

**Línea de Cocción Modular**  
**Cocina a gas con 4 quemadores**  
**EcoFlame (10 kW c/u) sobre horno de**  
**gas (8,5 kW)**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**391642 (E9AARABBME)**

Cocina a gas con 4 quemadores EcoFlame (10 kW c/u) sobre horno de gas (8,5 kW)

## Descripción

### Artículo No. \_\_\_\_\_

Se instala sobre patas de acero inoxidable con regulación de altura hasta de 50 mm. 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. Cámara de horno con 3 niveles de guías para alojar estantes 2/1 GN (2 recipientes para cocción al vapor). Placa de base del horno ranurada de hierro fundido. 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 patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- Cuatro quemadores de alta eficiencia 10kW, dotados 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 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.
- 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.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.

## 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.

## 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

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

comparación con el modelo  
 EcoFlame).

equivalente sin

- Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable PNC 206298 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Pasamanos 1200MM PNC 206309 ☐
- Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP) PNC 206363 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370 ☐
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376 ☐
- Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas sobre horno a gas, línea 900 PNC 206385 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA COCINAS DE GAS INDEPENDIENTES 900 SOBRE HORNO PNC 206458 ☐
- 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 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

## accesorios incluidos

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

## accesorios opcionales

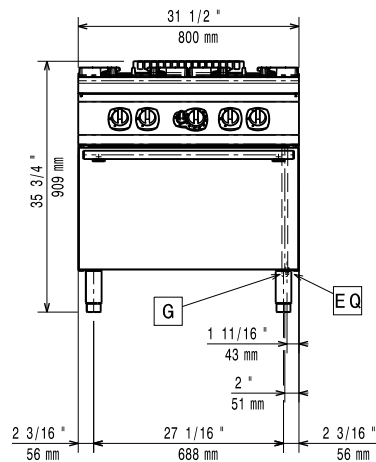
- Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206157 ☐
- Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206171 ☐
- Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206172 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- 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 ☐



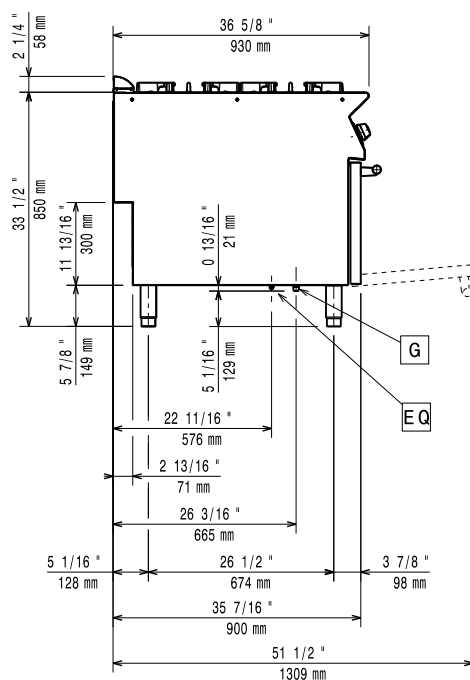
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular**  
**Cocina a gas con 4 quemadores EcoFlame**  
**(10 kW c/u) sobre horno de gas (8,5 kW)**

Alzado

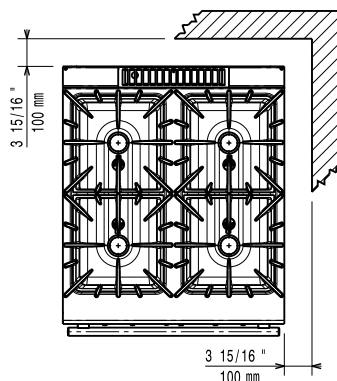


Lateral



G = Conexión de gas

Planta



**Gas**

Potencia gas:	48.5 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

**Info**

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.

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
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	930 mm
Dimensiones externas, alto	850 mm
Peso neto	119 kg
Peso del paquete	142 kg
Alto del paquete:	1090 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	870 mm
Volumen del paquete	0.97 m³
Potencia quemadores frontales	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
Potencia de los quemadores traseros	10 - 10 kW
Grupo de certificación:	N9CG
Dimensiones de los quemadores traseros - mm	Ø 100 Ø 100
Dimensiones de los quemadores delanteros - mm	Ø 100 Ø 100



Línea de Cocción Modular  
Cocina a gas con 4 quemadores EcoFlame (10 kW c/u) sobre horno de gas (8,5 kW)  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.12.05