

Línea de Cocción Modular 700XP Top de cocción por infrarrojos, 4 zonas sobre Horno eléctrico

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371026 (E7IREH40E0)**Cocina por infrarrojos 4
zonas (4 x 2,2 kW) sobre
Horno eléctrico (6kW)

e inferior. Termostato regulable: de 140°C a 300°C

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie de cocción de cristal cerámico Ceran® con 6mm de grosor, de alta resistencia
- 4 Zonas por infrarrojos de 2,2 kW controladas independientemente, diám. 230mm.
- Elementos radiantes concéntricos que permiten seleccionar el área de calentamiento de acuerdo al tamaño de la sartén
- Indicador luminoso de calor residual sobre la superficie para la seguridad del operador
- Protección IPX 4

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 (2mm en acero esmaltado negro)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno estático eléctrico con mando para controlar las resistencias superior

Aprobación: _____

Características técnicas

- Superficie de cocción de cristal cerámico de 6 mm de grosor, con 4 zonas por infrarrojos.
- Las secciones circulares concéntricas miden 230 mm para un calor más uniforme en el uso de sartenes grandes.
- El top de cocción está sellado para evitar filtraciones.
- Indicador luminoso del calor residual de la superficie.
- Transferencia del calor inmediata de la superficie a la sartén.
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.
- Transferencia del calor inmediata a través de los elementos de calentamiento potenciados.
- La superficie lisa de cristal cerámico es fácil y rápida de limpiar proporcionando una máxima higiene.
- El compartimento de la base es un horno estándar eléctrico, con un aislamiento térmico en la puerta.
- Cámara del horno en acero inoxidable, con 3 niveles de guías para albergar recipientes 2/1 GN.
- Termostato del horno regulable de 140°C a 300°C.
- Protección contra el agua IPX 4.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

Sostenibilidad

- Regulación de energía por cada zona.

Accesorios incluidos

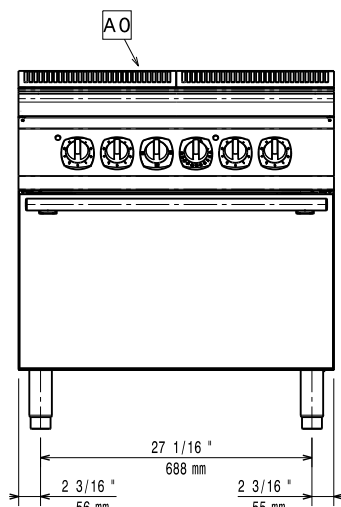
- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250

Accesorios opcionales

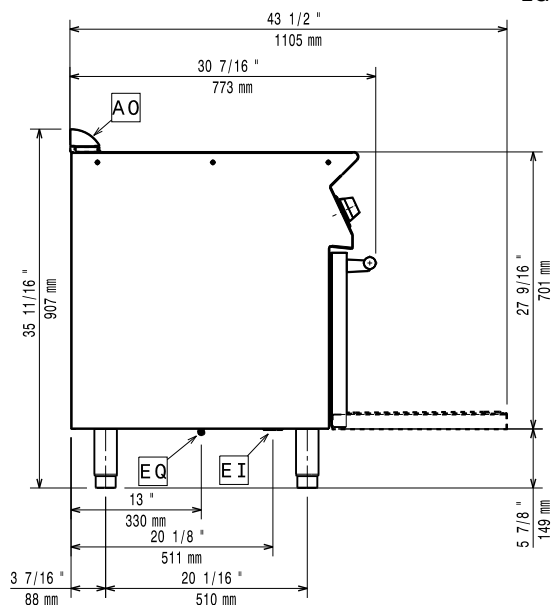
- Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación 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 ☐
- 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 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- 2 zócalos laterales PNC 206249 ☐
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265 ☐
- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- 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 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216000 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐

Alzado

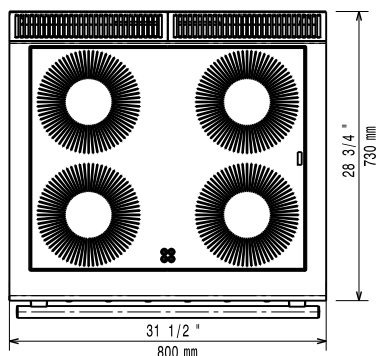


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Total vatios	14.8 kW

Info

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.

Temperatura de funcionamiento del horno	140 °C MIN; 300 °C MAX
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):	540 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (alto):	300 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):	650 mm
Peso neto	83 kg
Peso del paquete	97 kg
Alto del paquete:	1080 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.76 m³
Grupo de certificación:	N7CIE
Potencia placas frontales:	2.2 - 2.2 kW
Potencia de las placas posteriores	2.2 - 2.2 kW
Dimensiones de las placas frontales:	Ø 230 Ø 230
Dimensiones de las placas traseras	Ø 230 Ø 230