

## Línea de Cocción Modular 700XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno a gas

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**371002 (E7GCGH4CG0)**

 Cocina a GAS 4  
 quemadores (5,5 kW cada  
 uno) sobre HORNO GAS (6  
 kW)

### Descripción

#### Artículo No.

Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Cortes Láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas soporte en hierro fundido
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento)
- 4 quemadores de 5,5 kW
- Dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto
- 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 de acero negro esmaltado)
- 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 110°C a 270°C

### Características técnicas

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.
- La llama de los quemadores 'flower flame' de alta eficiencia de 5,5 kW se adapta a los diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.
- 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.
- Las rejillas soporte de hierro fundido se pueden lavar en el lavavajillas.
- Los quemadores están dotados de un regulador de llama.
- 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 110°C a 270°C.
- Puerta de doble pared con panel interno prensado para un aislamiento térmico.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.

### 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.

### accesorios incluidos

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

### accesorios opcionales

- Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250
- Kit de sellado de juntas PNC 206086

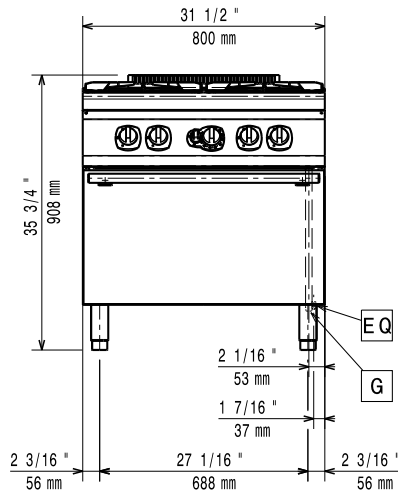
Aprobación: \_\_\_\_\_



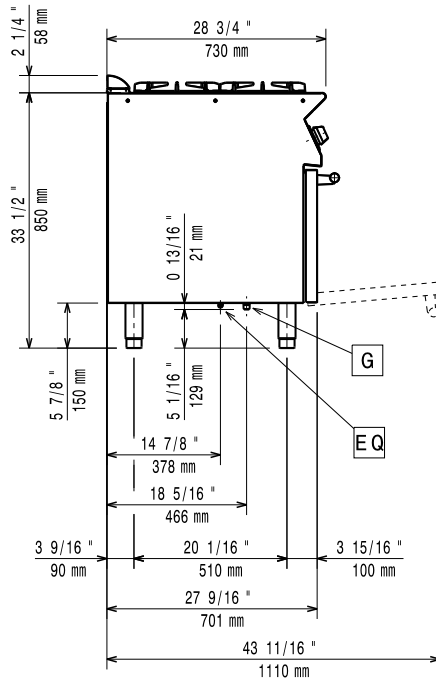
|   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm  | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm   | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (700/900XP)  | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm   | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)   | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm  | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)   | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm  | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas, línea 700                             | PNC 206387 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm  | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque   | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 800 mm  | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm   | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm   | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm   | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)                | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas  | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm  | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 2 zócalos laterales   | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal   | PNC 206260 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal   | PNC 206261 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Placa radiante para 1 quemador  | PNC 206264 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra  | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)   | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Extensión para columna de agua, línea 700   | PNC 206291 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable   | PNC 206297 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Alzatina de humos 800mm   | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo  | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE   | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)   | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas            | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |



Alzado

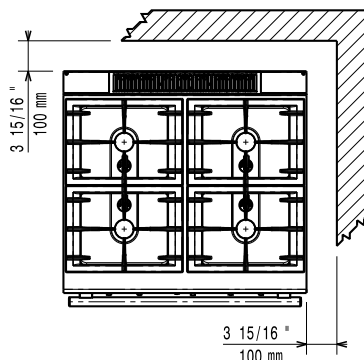


Lateral



G = Conexión de gas

Planta


**Gas**

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>Potencia gas:</b>               |                          |
| 371002 (E7GCGH4CG0)                | 28 kW                    |
| <b>Suministro de gas estándar:</b> | Gas Natural G20 (20mbar) |
| <b>Opción del tipo de gas</b>      | GLP; Gas ciudad          |
| <b>Entrada de gas</b>              | 1/2"                     |

**Info**

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Potencia quemadores frontales</b>                 | 5.5 - 5.5 kW           |
| <b>Potencia de los quemadores traseros</b>           | 5.5 - 5.5 kW           |
| <b>Dimensiones de los quemadores traseros - mm</b>   | Ø 60 Ø 60              |
| <b>Dimensiones de los quemadores delanteros - mm</b> | Ø 60 Ø 60              |
| <b>Temperatura de funcionamiento del horno</b>       | 110 °C MIN; 270 °C MAX |
| <b>Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):</b>  | 540 mm                 |
| <b>Dimensiones de la cavidad del horno (alto):</b>   | 300 mm                 |
| <b>Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):</b>  | 650 mm                 |
| <b>Peso neto</b>                                     | 80 kg                  |
| <b>Peso del paquete</b>                              | 100 kg                 |
| <b>Alto del paquete:</b>                             | 1080 mm                |
| <b>Ancho del paquete:</b>                            | 820 mm                 |
| <b>Fondo del paquete:</b>                            | 860 mm                 |
| <b>Volumen del paquete</b>                           | 0.76 m <sup>3</sup>    |

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.

**Grupo de certificación:** N7CG