

Línea de Cocción Modular 700XP Top de cocción a gas, 6 quemadores

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



371004 (E7GCGL6C00)

Cocina a GAS TOP 6
quemadores (6 x 5,5 kW)

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 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)
- 6 quemadores de 5,5 kW cada uno
- Dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto
- Protección IPX 4

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- 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.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

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 opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206260 ☐
- Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206261 ☐
- Placa radiante para 1 quemador PNC 206264 ☐
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289 ☐

Aprobación: _____

- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291 ☐
- Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable PNC 206297 ☐
- Alzatina de humos 1200mm PNC 206306 ☐
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307 ☐
- Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP) PNC 206363 ☐
- Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas, línea 700 PNC 206387 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

Línea de Cocción Modular 700XP Top de cocción a gas, 6 quemadores

Gas

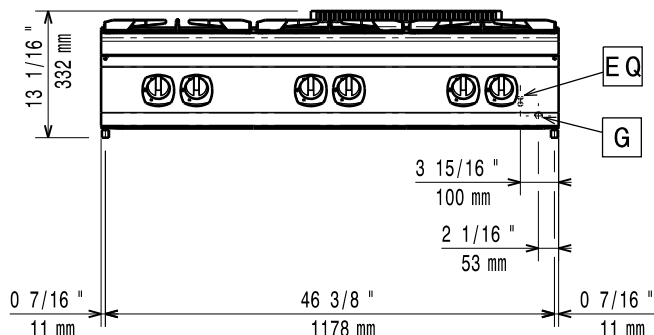
Potencia gas:	33 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas ciudad
Entrada de gas	1/2"

Info

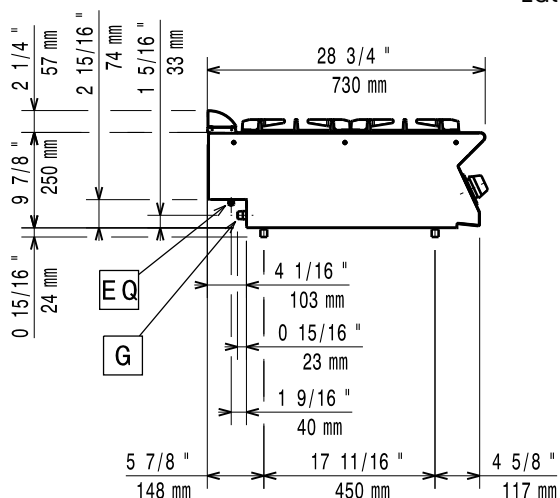
If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Peso neto	55 kg
Peso del paquete	69 kg
Alto del paquete:	530 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	1260 mm
Volumen del paquete	0.55 m ³
Potencia quemadores frontales	5.5 - 5.5 kW
Potencia de los quemadores traseros	5.5 - 5.5 kW
Potencia de los quemadores del medio:	5.5 - 0/5.5 - 0 kW
Grupo de certificación:	N7CG
Dimensiones de los quemadores traseros - mm	Ø 60 Ø 60
Dimensiones de los quemadores delanteros - mm	Ø 60 Ø 60
Dimensión de los quemadores del medio - mm	Ø 60 Ø 60

Alzado



Lateral



G = Conexión de gas

Planta

