

## 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

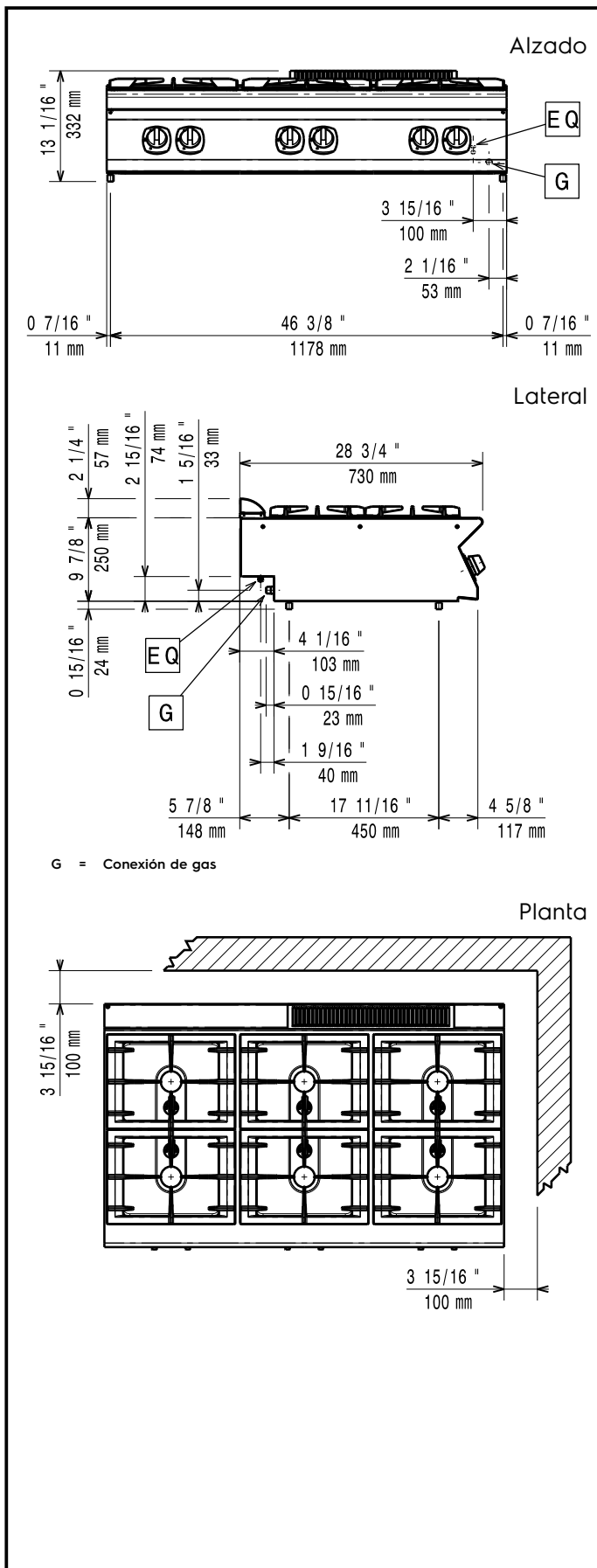
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones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



### Gas

<b>Potencia gas:</b>	33 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

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.

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