

Línea de Cocción Modular 700XP Parrilla lava volcánica a gas, módulo completo

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



371045 (E7GRGHLCO0)

Parrilla top a gas lava
volcánica, 800mm

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 ScotchBrite
- 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
- Alzatina de 3 lados extraíble en acero inoxidable
- Modelos monobloque - parrillas de doble cara de hierro fundido - ranuradas para carnes o lisas para pescados y vegetales
- Modelos top a gas - parrillas de hierro fundido esmaltadas y extraíbles para fácil mantenimiento
- Rascador de parrillas incluido como estándar
- Quemadores 14kW en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y deflectores para prevenir la obstrucción

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Quemadores en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama.
- Quemadores protegidos por deflectores en acero inoxidable que previenen la obstaculización de objetos extraños
- Encendido piezo eléctrico y controles separados por cada medio módulo.
- Las parrillas de hierro fundido se pueden ajustar en 2 niveles diferentes.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- Certificación de resistencia al agua IPX4.
- Los módulos top se pueden instalar exclusivamente sobre base neutra (no es posible instalar sobre bases refrigeradoras-congeladoras).
- Parrilla de hierro fundido esmaltadas de gran resistencia y extraíbles para fácil mantenimiento.

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.
- Protección IPx4 contra el agua.

accesorios incluidos

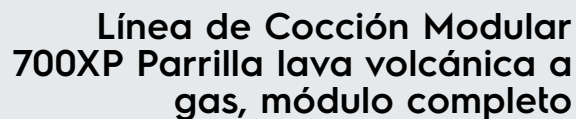
- 1 de Rascador para parrillas PNC 206422 monobloque

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐

Aprobación: _____

• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<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"/>
• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Parrilla ranurada con canales recolectores para parrillas top	PNC 206416	<input type="checkbox"/>
• Kit soporte para regular la altura de las parrillas	PNC 206418	<input type="checkbox"/>
• Rascador para rejillas acanaladas de parrillas top	PNC 206421	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206462	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216277	<input type="checkbox"/>
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>



Technical drawing of the EQ 1000 G machine showing dimensions in inches and millimeters. The drawing includes a side view of the machine with a hopper and a base. Dimensions are provided for the hopper height, the base height, and the overall width and depth. The hopper height is 15 13/16" (401 mm). The base height is 14 13/16" (377 mm). The overall width is 30 5/8" (778 mm). The overall depth is 2 1/16" (52 mm). The base has a width of 3 15/16" (101 mm) and a depth of 0 7/16" (11 mm). The machine is labeled EQ 1000 G.

Technical drawing of the front view of a door assembly. The drawing includes the following dimensions:

- Overall width: 48" (1220 mm)
- Distance from left edge to top handle center: 28 3/4" (730 mm)
- Distance from left edge to bottom handle center: 28 3/16" (716 mm)
- Top handle height: 2 15/16" (74 mm)
- Bottom handle height: 1 3/8" (35 mm)
- Distance from left edge to bottom handle center: 2 7/16" (63 mm)
- Distance from left edge to bottom handle center: 3 1/16" (78 mm)
- Distance from left edge to bottom handle center: 4 1/16" (103 mm)
- Distance from left edge to bottom handle center: 1 13/16" (46 mm)
- Distance from left edge to bottom handle center: 17 3/4" (450 mm)
- Distance from left edge to bottom handle center: 4 5/8" (117 mm)
- Distance from right edge to bottom handle center: 9 7/8" (251 mm)
- Distance from right edge to bottom handle center: 0 15/16" (24 mm)

Labels A0, EQ, and G are present, indicating specific components or features.

Peso neto	64 kg
Peso del paquete	79 kg
Alto del paquete:	520 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.37 m ³
Grupo de certificación:	N7GG



Línea de Cocción Modular
700XP Parrilla lava volcánica a gas, módulo completo

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.02.03