

## Línea de Cocción Modular 700XP Placa radiante + 2 Quemadores top

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**371011 (E7STGH3000)**

Medio módulo de placa radiante a gas (3,8 kW) + 2 quemadores (2 x 5,5 kW)

### Descripción

#### Artículo No.

- Plano de trabajo prensado 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
- Superficie duradera de hierro fundido
- Superficie de cocción con zonas diferenciadas por temperaturas, temperatura máxima de 500°C en el centro, decreciendo gradualmente a 200°C por todo el perímetro
- Un único quemador central de 3,8 kW con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama
- Dos quemadores "flower flame" de 5,5 kw con dispositivo de fallo de llama
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

### Características técnicas

- Placa radiante con quemador central a gas de 3,8 kW.
- Placas de cocción de hierro fundido, fácil de limpiar.
- La parte central de la placa de cocción puede alcanzar un máximo de temperatura de 500 C° mientras disminuye hacia los bordes.
- Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- Quemadores con combustión optimizada, intercambiables in situ.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

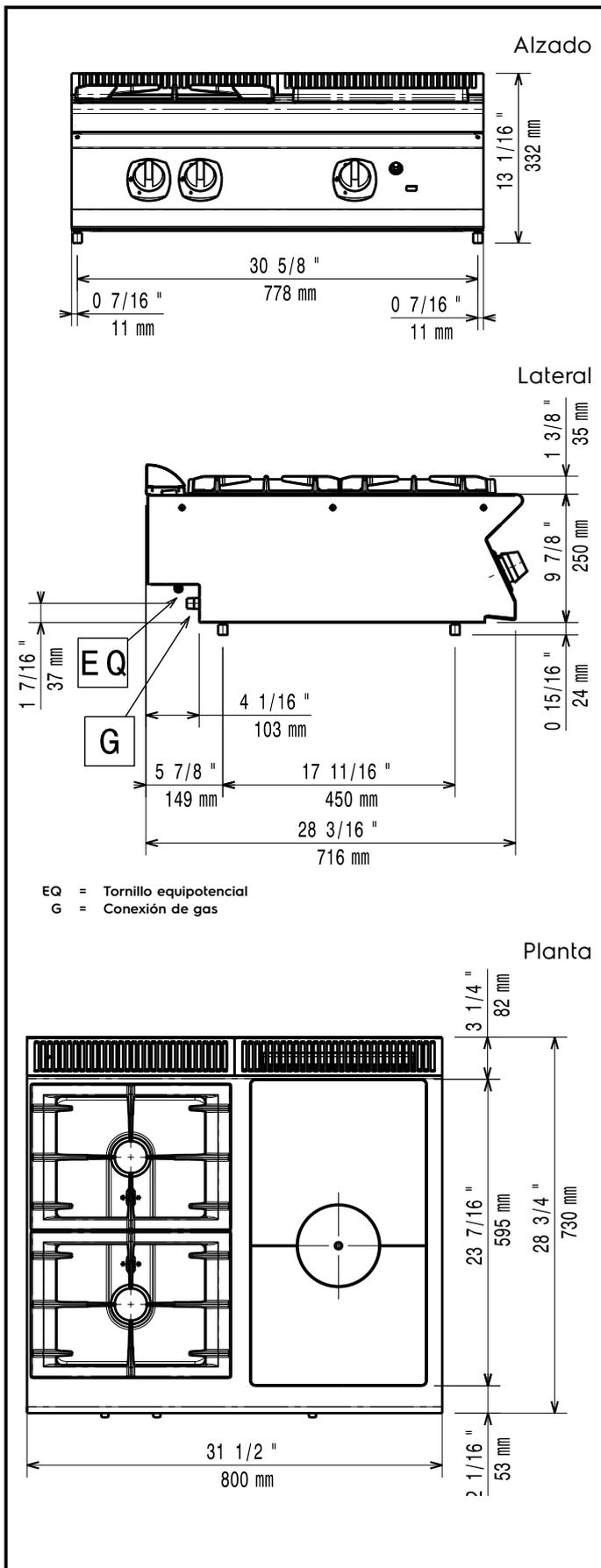
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Protección IPx4 contra el agua.

### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- 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
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141

Aprobación: \_\_\_\_\_

- 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
- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291
- Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable PNC 206297
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP) PNC 206363
- Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para placa radiante con quemadores, línea 700 PNC 206388
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225


**Gas**

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>Potencia gas:</b>               | 14.6 kW                  |
| <b>Suministro de gas estándar:</b> | Gas Natural G20 (20mbar) |
| <b>Opción del tipo de gas</b>      | GLP                      |
| <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>Dimensiones externas, ancho</b>                   | 800 mm              |
| <b>Dimensiones externas, fondo</b>                   | 730 mm              |
| <b>Dimensiones externas, alto</b>                    | 250 mm              |
| <b>Peso neto</b>                                     | 55 kg               |
| <b>Peso del paquete</b>                              | 57 kg               |
| <b>Alto del paquete:</b>                             | 520 mm              |
| <b>Ancho del paquete:</b>                            | 820 mm              |
| <b>Fondo del paquete:</b>                            | 860 mm              |
| <b>Volumen del paquete</b>                           | 0.37 m <sup>3</sup> |
| <b>Potencia quemadores frontales</b>                 | 5.5 - kW            |
| <b>Potencia de los quemadores traseros</b>           | 5.5 - 0 kW          |
| <b>Grupo de certificación:</b>                       | N7TG                |
| <b>Dimensiones de los quemadores traseros - mm</b>   | Ø 60                |
| <b>Dimensiones de los quemadores delanteros - mm</b> | Ø 60                |
| <b>Superficie útil de la placa radiante (largo):</b> | 340 mm              |
| <b>Superficie útil de la placa radiante (fondo):</b> | 595 mm              |