

## Línea de Cocción Modular 700XP Placa radiante top sobre Horno a gas

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**371008 (E7STGH10G0)**

 Placa radiante a gas (7 kW)  
sobre Horno Gas (6 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 con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

#### 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 en acero esmaltado negro)
- Horno estático a gas de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico.
- Rango de temperatura de 110°C a 270°C

### Características técnicas

- Placa radiante con quemador central a gas de 7 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.
- 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.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el 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 Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250 estático

### accesorios opcionales

- Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250  estático
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro PNC 206132  150 mm
- Aro para condensador de PNC 206133  humos, diámetro 150mm

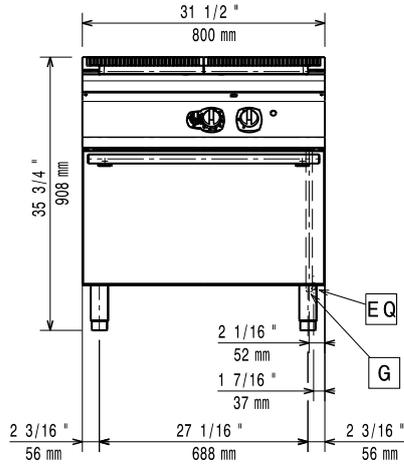
Aprobación: \_\_\_\_\_



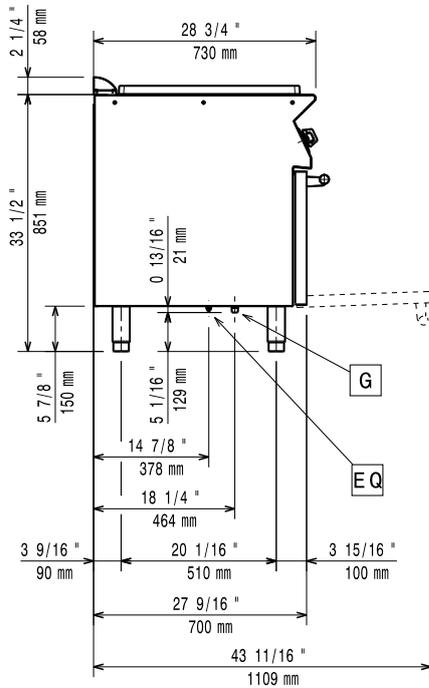
|   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para placa radiante con quemadores, línea 700 | PNC 206388 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)   | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm   | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque                                  | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm  | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 800 mm   | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm  | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm  | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm  | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm  | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm  | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas   | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206179 | <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"/> |  |            |                          |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm  | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • 2 zócalos laterales   | PNC 206249 | <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"/> |  |            |                          |
| • Alzatina de humos 800mm   | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo  | PNC 206307 | <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"/> |  |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas           | PNC 206368 | <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"/> |  |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas           | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Panel trasero 800 mm (700/900XP)  | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)   | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)   | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |



Alzado

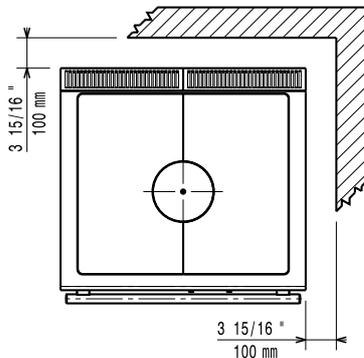


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial  
 G = Conexión de gas

Planta



### Gas

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>Potencia gas:</b>               | 13 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.

**Temperatura de funcionamiento del horno** 110 °C MIN; 270 °C MAX

**Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):** 540 mm

**Dimensiones de la cavidad del horno (alto):** 300 mm

**Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):** 650 mm

**Peso neto** 95 kg

**Peso del paquete** 120 kg

**Alto del paquete:** 1080 mm

**Ancho del paquete:** 820 mm

**Fondo del paquete:** 860 mm

**Volumen del paquete** 0.76 m<sup>3</sup>

**Grupo de certificación:** N7TG

**Superficie útil de la placa radiante (largo):** 690 mm

**Superficie útil de la placa radiante (fondo):** 595 mm