

Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante a gas, 60It con fondo Duomat

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA#	



371181 (E7BRGHDNF0)

Sartén basculante a GAS 60 lt. con fondo DUOMAT

Descripción

Artículo No.

- Cuba con ángulos redondeados sin juntas y tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- · Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- · Superficie de cocción en DUOMAT
- · Sistema basculante manual de alta precisión
- Quemadores con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico con control electrónico de llama
- \cdot Control termostático de la temperatura de 90°C a 290°C

Características técnicas

- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- La temperatura de trabajo se puede regular de 90°C a 290°C.
- Mecanismo basculante manual para facilitar el vaciado.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.

Construcción

- Superficie de cocción Duomat: es una aleación de 10 mm de grosor obtenida de la combinación de dos aceros inoxidables diferentes, que mejoran la estabilidad térmica de la superficie de cocción y que permite un uso más multifuncional de la sartén - se pued
- Tapa en acero inoxidable.
- Todas las superficies internas de la cuba son redondeadas y pulidas para una mayor higiene.
- 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.
- Quemadores en AISI 441 anticorrosión y, gracias a un gran rendimiento, resistentes a altas temperaturas.
- [NOTTRANSLATED]

Sostenibilidad



 Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.

accesorios opcionales

- Conducto de humos, diámetro PNC 206132
 150 mm
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm
- Kit de patas para instalación en barcos
 Zócalo frontal para
 PNC 206136 PNC 206148 PNC 206148
- Zócalo frontal para PNC 206148 C instalación de obra, 800 mm
- Zócalo frontal para PNC 206150 ☐ instalación de obra, 1000 mm
- Zócalo frontal para PNC 206151 ☐ instalación de obra, 1200 mm

Aprobación:





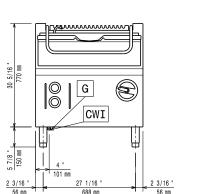
Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante a gas, 60It con fondo Duomat

 Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm 	PNC 206152	
 Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) 	PNC 206176	
 Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) 	PNC 206177	
 Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) 	PNC 206178	
 Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) 	PNC 206179	
 Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) 	PNC 206210	
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	
 Chimenea de rejilla, 590mm (700XP/900XP) 	PNC 206403	
• Carro con cuba elevable y extraíble	PNC 922403	
 Regulador de presión para unidades a gas 	PNC 927225	



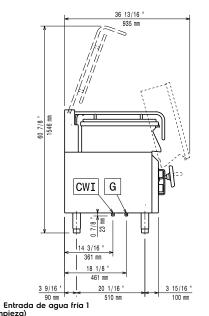


Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante a gas, 60lt con fondo Duomat



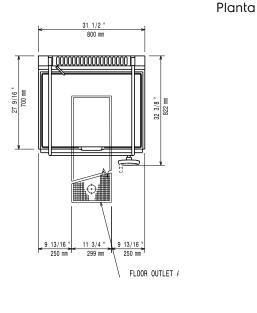
Lateral

Alzado



CWII

Conexión de gas



Gas

Potencia gas: 16 kW

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas GLP Entrada de gas 1/2"

Info

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.

Fondo de la superficie de

cocción 410 mm

Ancho de la superficie de cocción

680 mm

Espesor de la superficie de

10 mm

cocción:

Alto de la cuba de cocción

Capacidad de la cuba, Máx:

180 mm 60 lt

Temperatura de funcionamiento MÍN:

90 °C

Temperatura de

funcionamiento MÁX:

290 °C

Peso neto

105 kg

Peso del paquete Alto del paquete: 122 kg 1080 mm

Ancho del paquete: Fondo del paquete:

820 mm

Volumen del paquete

860 mm 0.76 m³

Grupo de certificación:

N7BRG

Línea de Cocción Modular 700XP Sartén basculante a gas, 60lt con fondo Duomat

