

## Línea de Cocción Modular 900XP Parrilla eléctrica, medio módulo

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391270 (E9GREDGCFU)**

Parrilla monobloque eléctrica, 400 mm. El cajón se puede llenar con agua.

### Descripción

#### Artículo No.

· Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm con ángulos redondeados · Parrillas de hierro fundido esmaltadas y extraíbles para fácil mantenimiento · Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite · 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 · Rascador de parrillas incluido como estándar · Resistencias acorazadas en Incoloy bajo la placa de cocción · Luz indicadora de encendido ON

### Características técnicas

- Elementos térmicos Incoloy colocados bajo la superficie de cocción.
- Cada bloque de elementos de calentamiento tiene la temperatura controlada con termostato.
- Luz indicadora de potencia.
- Bandeja recolectora de grasas y jugos residuales producidas durante la cocción.
- 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.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Regulador de energía a través del mando de control.
- Los elementos de calentamiento se pueden bascular hacia el frontal para facilitar la limpieza.
- La estructura monobloque le proporciona una mayor estabilidad y fácil instalación.
- La superficie de cocción es de doble cara: una para cocinar carnes y la otra para pescados y verduras.
- El cajón se puede llenar con agua para obtener un vapor suave durante la cocción y facilitar la limpieza del mismo.
- La baja temperatura de los paneles externos permite trabajar de forma segura.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas de gran resistencia y extraíbles para fácil mantenimiento.

### Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para parrillas PNC 206422 monobloque

### accesorios opcionales

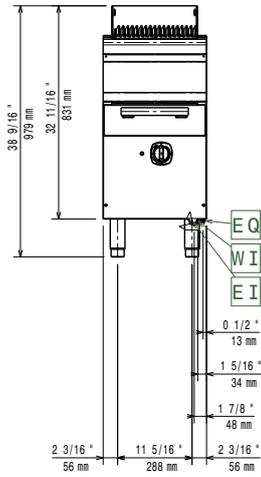
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 □

Aprobación: \_\_\_\_\_

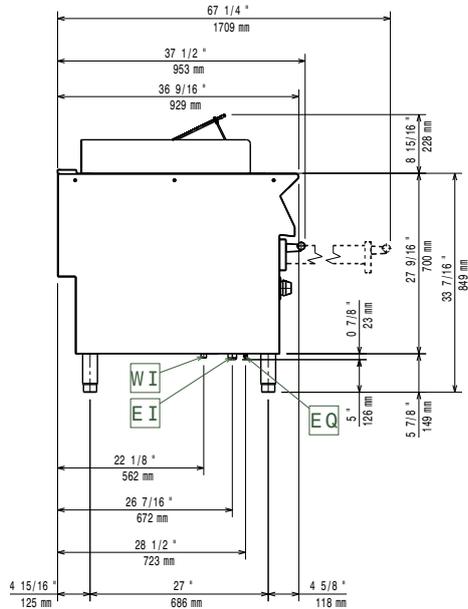
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206157
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175
- 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
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- Grifo para el rellenado de agua de parrillas monobloque de 400mm PNC 206280
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- Pasamanos 1200MM PNC 206309
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206366
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370
- Panel trasero 600 mm (700/900XP) PNC 206373
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375

- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376
- Parrilla monobloque a gas, ½ módulo PNC 206409
- Rascador para rejillas acanaladas de parrillas top PNC 206421
- Rascador para parrillas monobloque PNC 206422
- Soporte base para patas/ruedas PNC 206431
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 216046
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186

Alzado

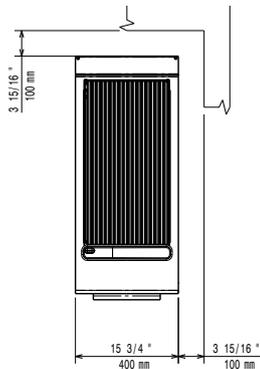


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



**Eléctrico**

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	7.5 kW
Total watos	7.5 kW

**Info**

Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	930 mm
Dimensiones externas, alto	850 mm
Peso neto	60 kg
Peso del paquete	74 kg
Alto del paquete:	1180 mm
Ancho del paquete:	480 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.58 m <sup>3</sup>
Grupo de certificación:	EG91F

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.