

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 4 quemadores 6 kW sobre Horno a gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391004 (E9GCGH4CGL)

 Cocina a gas 4 quemadores
 (6 kW cada uno) sobre
 horno a gas (8,5 kW)

Descripción

Artículo No.

- Superficie de trabajo pensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Bordes laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas de hierro fundido
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento). 4 quemadores de 6 kW cada uno
- Dispositivo de fallo de llama. 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 (5mm de hierro fundido)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno 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. Termostato regulable de 110°C a 285°C

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- Los cuatro quemadores flower flame de alta eficiencia de 6 kW están disponibles en dos tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes: - quemadores de 60 mm con regulación continua de potencia, de 1,5 a 6 kW - quemadores de 100 mm con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- 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 120°C a 280°C.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.

Construcción

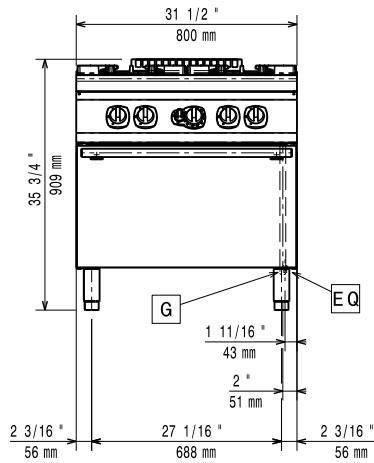
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta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

accesorios incluidos

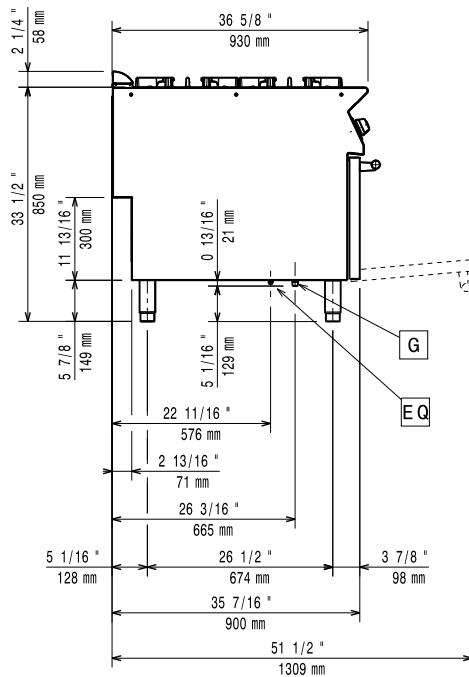
- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250 estático

Aprobación: _____

Alzado

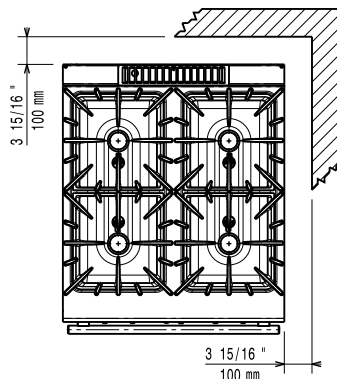


Lateral



G = Conexión de gas

Planta


Gas

Gas Natural - Presión:	
391004 (E9GCGH4CGL)	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - Presión:	11" w.c. (27.7 mbar)
Potencia gas:	32.5 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

Info
Temperatura de funcionamiento del horno 120 °C MIN; 280 °C MAX

Dimensiones de la cavidad del horno (ancho): 575 mm

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

Dimensiones de la cavidad del horno (fondo): 700 mm

Peso neto 155 kg

Peso del paquete 135 kg

Alto del paquete: 1080 mm

Ancho del paquete: 1020 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.95 m³
Potencia quemadores frontales 6 - 6 kW

Potencia de los quemadores traseros 6 - 6 kW

Grupo de certificación: N9CG

Dimensiones de los quemadores traseros - mm Ø 60 Ø 60

Dimensiones de los quemadores delanteros - mm Ø 60 Ø 60

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.