

Línea de Cocción Modular
900XP Cocina a gas de 4 quemadores
sobre Horno eléctrico con encimera
3mm

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391457 (E9AAMCBCMEE)

Cocina a gas de 4 quemadores (1x10 kW, 3x6 kW) sobre horno eléctrico (6 kW) con encimera de 3 mm

Descripción

Artículo No.

Se instala sobre patas de acero inoxidable con regulación de altura hasta de 50 mm. Quemadores Flower Flame de alta eficiencia con regulación continua de potencia y combustión optimizada. El dispositivo contra fallos de llama es de serie en los quemadores como protección ante el apagado accidental. Cámara de horno con 3 niveles de guías para alojar estantes GN 2/1 (2 recipientes para cocción al vapor). Placa de base del horno ranurada de hierro fundido. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Soportes de recipiente en hierro fundido para uso intensivo. Encimera de extrema resistencia en acero inoxidable de 3 mm para uso intensivo. Bordes laterales en ángulo recto para el acoplamiento a ras entre unidades.

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 tres quemadores de alta eficiencia de 6 kW y uno de 10 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, d
- Los quemadores se pueden usar con gas natural o LPG, 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 eléctrico. La puerta del horno tienen un aislamiento térmico de 40 mm de grosor.
- Cámara del horno con 3 niveles de guías para albergar recipientes 2/1 GN.
- Placa de la base ranurada de hierro fundido.
- Termostato del horno regulable de 110°C a 285°C o de 120°C a 280°C para el modelo 391164.
- 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.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 3mm de grosor.

accesorios incluidos

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

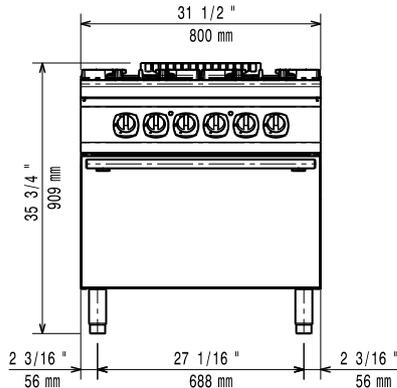
accesorios opcionales

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

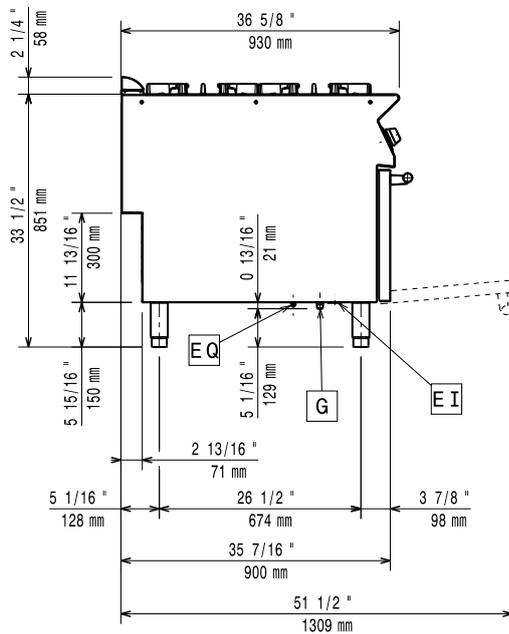
Aprobación: _____

• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	<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"/>
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas top, línea 900	PNC 206384	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	<input type="checkbox"/>
• Placa radiante para 1 quemador	PNC 206170	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206171	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206172	<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"/>	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	<input type="checkbox"/>			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181	<input type="checkbox"/>			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202	<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"/>			
• Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)	PNC 206289	<input type="checkbox"/>			
• Extensión para columna de agua, línea 900	PNC 206290	<input type="checkbox"/>			
• Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206298	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>			
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos 1200MM	PNC 206309	<input type="checkbox"/>			
• Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)	PNC 206363	<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"/>			

Alzado

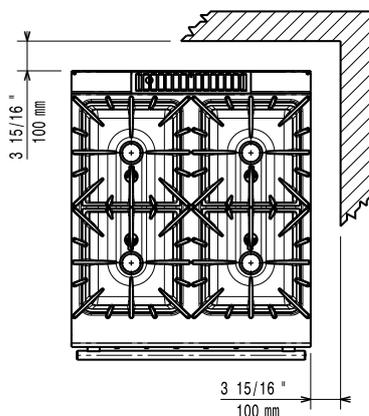


Lateral



G = Conexión de gas

Planta



Eléctrico

Predispuesto para:

Gas

Potencia gas:	28 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

Info

Entrada de calor del horno:	6 kW
Temperatura de funcionamiento del horno	110 °C MIN; 285 °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
Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	930 mm
Dimensiones externas, alto	850 mm
Peso neto	155 kg
Peso del paquete	140 kg
Alto del paquete:	1080 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.95 m ³
Potencia quemadores frontales	6 - 6 kW
Potencia de los quemadores traseros	6 - 10 kW
Grupo de certificación:	N9CG
Dimensiones de los quemadores traseros - mm	Ø 60 Ø 100
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.