

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 6 quemadores 10 kW sobre Horno grande a gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391016 (E9GCGL6CLM)

Cocina a GAS 6 quemadores (6x10kW) sobre Horno GRANDE a gas (12,5kW)

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de trabajo prensada 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)
- 6 quemadores de 10 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 estático 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 120°C a 280°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 seis quemadores de alto rendimiento de 10 kW están disponibles en 100 mm de diámetro 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 grande 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 2/1
- 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 para horno grande PNC 206204

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro PNC 206132 ☐ 150 mm

Aprobación: _____

• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	☐	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	☐
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	☐	• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	☐
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	☐
• Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206172	☐	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	☐
• 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	☐			
• Rejilla para horno grande	PNC 206204	☐			
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	☐			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	☐			
• Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)	PNC 206289	☐			
• Extensión para columna de agua, línea 900	PNC 206290	☐			
• Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206298	☐			
• Alzatina de humos 1200mm	PNC 206306	☐			
• Pasamanos 1200MM	PNC 206309	☐			
• Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)	PNC 206363	☐			
• 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 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	☐			
• Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas sobre horno a gas, línea 900	PNC 206385	☐			



Dimensione de los quemadores del medio - mm Ø100 Ø100
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.

