

Línea de Cocción Modular 900XP Top de cocción a gas, 6 quemadores

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391011 (E9GCGL6C00)

Cocina a GAS TOP 6
quemadores (2x10kW, 4x6
kW)

Descripción

Artículo No. _____

- Para instalar sobre bases, soporte a puente o esbalzo
- 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 (2 de 10kW y 4 de 6 kW)
- Dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Los cuatro quemadores de alta eficiencia 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, 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 diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Zócalo elevable como opcional que se puede instalar para cubrir las patas o ruedas.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

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 opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐

Aprobación: _____

- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Placa radiante para 1 quemador PNC 206170 ☐
- Plancha ranurada para 1 quemador PNC 206172 ☐
 - situar sólo sobre quemador frontal
- 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 ☐
- Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas top, línea 900 PNC 206384 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216278 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

