

## Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno a gas y Base armario

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391013 (E9GCGL6C10)**

 Cocina a GAS 6  
 quemadores (2x10 kW,  
 4x6kW) sobre Horno de Gas  
 (8,5 kW) con armario

### 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 (2 de 10 kW y 4 de 6 kW). 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 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.
- Base con armario para guardar cacerolas, sartenes, bandejas, etc.
- 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.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.

### 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.

Aprobación: \_\_\_\_\_

**accesorios incluidos**

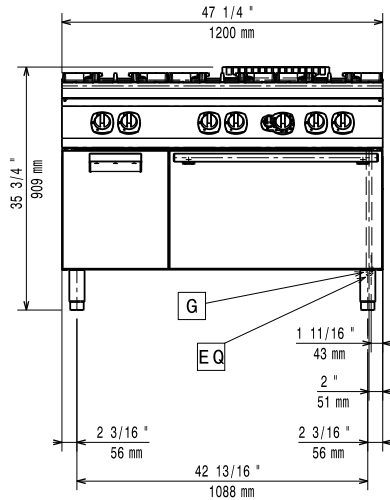
- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

**accesorios opcionales**

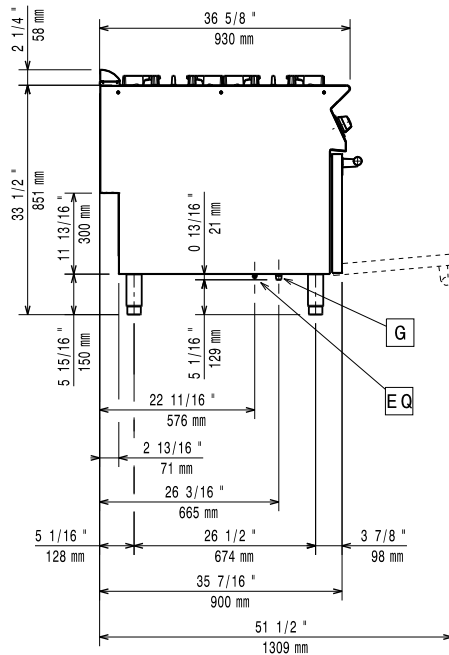
- Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- 2 guías soporte para base armario abierta de 400mm para GN 1/1 PNC 206145
- 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
- Placa radiante para 1 quemador PNC 206170
- Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206172
- 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
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Kit de calentamiento eléctrico para armarios PNC 206259
- 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
- Puerta para base armario abierta PNC 206350
- 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 (G15) para quemadores a gas sobre horno a gas, línea 900 PNC 206385
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044
- 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
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

Alzado

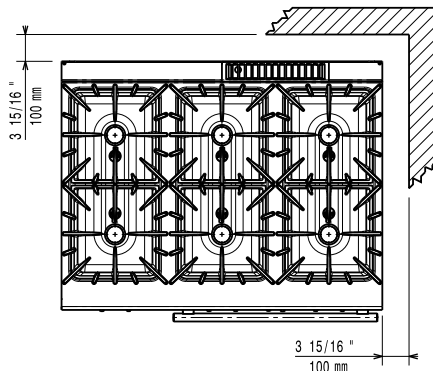


Lateral



G = Conexión de gas

Planta



## Gas

<b>Gas Natural - Presión:</b>	
391013 (E9GCGL6C10)	7" w.c. (17.4 mbar)
<b>Gas GLP - Presión:</b>	11" w.c. (27.7 mbar)
<b>Potencia gas:</b>	52.5 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>	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** 156 kg

**Peso del paquete** 180 kg

**Alto del paquete:** 1080 mm

**Ancho del paquete:** 1020 mm

**Fondo del paquete:** 1260 mm

**Volumen del paquete** 1.39 m<sup>3</sup>

**Potencia quemadores frontales** 6 - 6 kW

**Potencia de los quemadores traseros** 10 - 10 kW

**Potencia de los quemadores del medio:** 6 - 0/6 - 0 kW

**Grupo de certificación:** N9CG

**Dimensiones de los quemadores traseros - mm** Ø 100 Ø 100

**Dimensiones de los quemadores delanteros - mm** Ø 60 Ø 60

**Dimensión de los quemadores del medio - 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.