

## Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 8 quemadores sobre 2 Hornos a gas

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391017 (E9GCGP8CG0)**

Cocina a GAS 8 quemadores (2x10 kW, 6x6 kW) sobre 2 Hornos de Gas (2x8,5kW)

### 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)
- 8 quemadores (2 de 10kW y 6 de 6 kW). Dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto

#### Características del horno

- Dos hornos de 8,5 kW cada uno
- 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 alta eficiencia de 6 kW y 2 quemadores de 10 kW, 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 son 2 hornos 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 2/1 GN y placa de la base es ranurada en acero inoxidable esmaltado.
- 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.

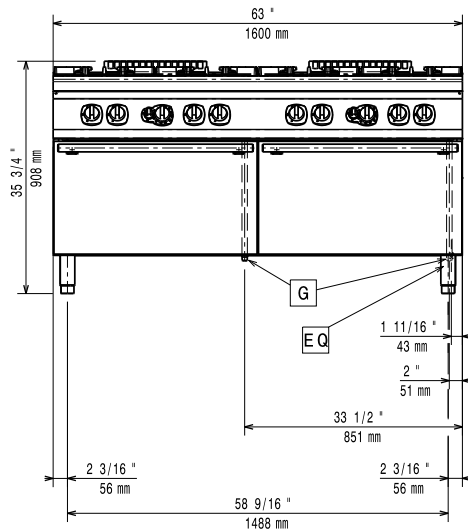
### Construcción

- 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.

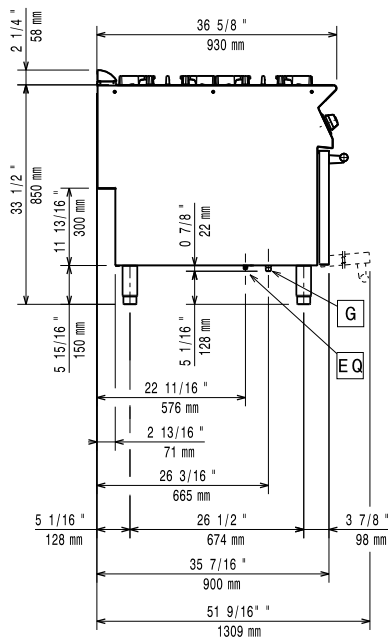
### accesorios incluidos

Aprobación: \_\_\_\_\_

Alzado

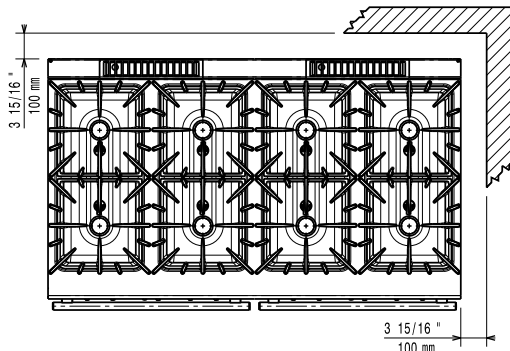


Lateral



G = Conexión de gas

Planta



## Gas

<b>Gas Natural - Presión:</b>	
391017 (E9GCGP8CG0)	7" w.c. (17.4 mbar)
<b>Gas GLP - Presión:</b>	11" w.c. (27.7 mbar)
<b>Potencia gas:</b>	73 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** 300 kg

**Peso del paquete** 253 kg

**Alto del paquete:** 1080 mm

**Ancho del paquete:** 1020 mm

**Fondo del paquete:** 1660 mm

**Volumen del paquete** 1.83 m<sup>3</sup>

**Potencia quemadores frontales** 6 - 6 kW

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

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.