

Línea de Cocción Modular 700XP Cocedor multifuncional a gas, 11 lt. con fondo compound

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


371105 (E7MFGDDDD00)

 Cocedor multifuncional a
 GAS 11 lt. con fondo
 compound sobre base
 abierta

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Cuba con ángulos redondeados, soldada sin juntas al plano de trabajo
- Superficie de cocción en acero compound (3mm de una capa de acero inoxidable AISI 316 unida a 12mm de una capa en acero dulce)
- Quemadores equipados con doble línea de llama para una distribución uniforme del calor
- Válvula de gas termostática. Encendido piezo-eléctrico
- Rango de temperatura de 100°C a 250°C

Características técnicas

- Aparato de cocción multifuncional que puede ser usado para frituras poco profundas, cocción de líquidos e incluso para baños maría. Puede usarse para saltear, escalfar, cocinar al vapor cocinar a fuego lento, estofar, hervir, y preparar salsas blancas.
- El fondo de la base es de compound, material realizado de una capa de 3mm de acero inoxidable AISI 316 AISI sobre una capa de 12mm de acero dulce para unos óptimos resultados.
- Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- El control de la temperatura se fija a través de un termostato de forma precisa sobre el panel de control.
- Temperatura regulable entre 100 °C y 250 °C.
- Distribución uniforme de la temperatura por toda la base.
- Tiempo de calentamiento de la cuba vacía muy rápido.
- Los quemadores tienen una doble línea de llama para garantizar un esparcimiento uniforme del calor.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Entregado con correderas para contenedor gastronorm.

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Cuchillas con laterales PNC 921694 redondeados para rascador de cocedor multifuncional

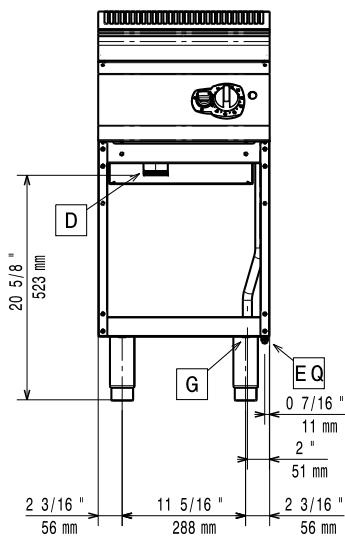
accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127

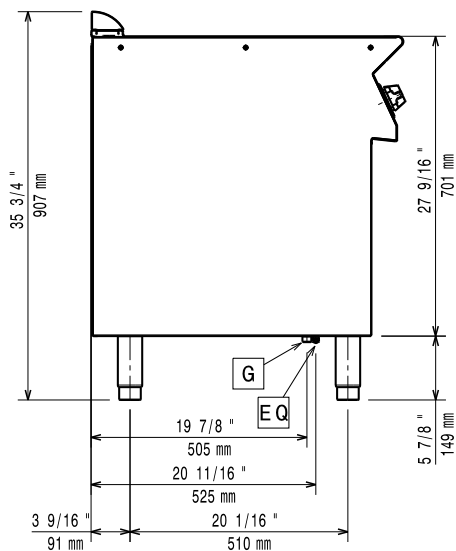
Aprobación: _____

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • 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 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos | PNC 206136 | <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"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm | PNC 206147 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 600 mm (700/900XP) | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (700/900XP) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (700/900XP) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP) | PNC 206376 | <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"/> |
| • Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • Soporte base para patas/ruedas | PNC 206431 | <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 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 400 mm | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 216049 | <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"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 soportes con guías laterales para 4 GN 1/1 para bases de elementos monobloque (cocedores multifuncionales, placas radiantes y cocinas con base armario) | PNC 206244 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 400mm | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> | • Tapa para cocedor multifuncional de 1l1t | PNC 921689 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 400mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Puerta para base armario abierta | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206366 | <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"/> | | | |

Alzado

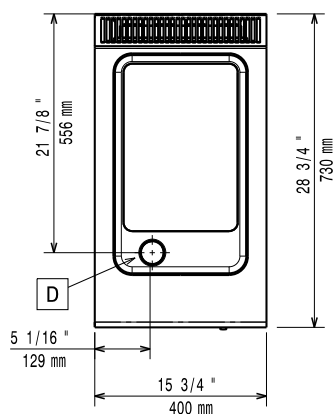


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
 G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	7 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
Entrada de gas	1/2"

Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Temperatura de funcionamiento MÍN: 100 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: 250 °C

Peso neto: 45 kg

Peso del paquete: 53 kg

Alto del paquete: 1140 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 820 mm

Volumen del paquete: 0.43 m³

Grupo de certificación: N7BRG