

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

ARTÍCULO #
MODELO #
NOMBRE #
SIS #
AIA#



371105 (E7MFGDDD00)

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
- \cdot 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 redondeados para rascador de cocedor multifuncional

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas
 PNC 206086 □
- Conducto de humos, diámetro PNC 206126 🗖

Aprobación:





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

				Comparison of a manufacture in the comparison of	
	Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/	PNC 206135		 Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas 	
	patas. • Kit de patas para instalación en	PNC 206136			
	barcos		_	patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni	
•	 Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm 	PNC 206147		ruedas	
•	Zócalo frontal para instalación de	PNC 206148		 Panel trasero 600 mm (700/900XP) PNC 206373 Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374 	
	obra, 800 mm Zócalo frontal para instalación de	PNC 206150		 Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 	
	obra, 1000 mm	1110 200130	_	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376	
•	Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151		• Chimenea de rejilla, 400mm PNC 206400 (700XP/900XP)	
•	Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152		 Soporte base para patas/ruedas 2 paneles cobertura lateral para PNC 206431 PNC 216000 	
•	Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206175		elementos monobloque	
,	 Zócalo frontal 800 mm (no para 	PNC 206176		 Pasamanos frontal 400 mm Pasamanos frontal 800 mm PNC 216046 PNC 216047 	
	base refrigeradora/congeladora)	1110 200170		Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049	
•	Zócalo frontal 1000 mm (no para	PNC 206177		• Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050	
	base refrigeradora/congeladora)	DNC 20/170		• Apoyaplatos 400mm PNC 216185	
	Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178		• Apoyaplatos 800mm PNC 216186	
•	Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179		• Tapa para cocedor multifuncional PNC 921689 de 11lt	
	Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210		• Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225	
•	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			
•	2 zócalos laterales	PNC 206249			
•	2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265			
	Alzatina de humos 400mm	PNC 206303			
	Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307			
•	PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308			
•	Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm	PNC 206310			
•	Puerta para base armario abierta	PNC 206350			
•	 Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas 	PNC 206366			
	Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367			
	 Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas 	PNC 206368			





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

Gas

Potencia gas: 7 kW

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas GLP Entrada de gas 1/2"

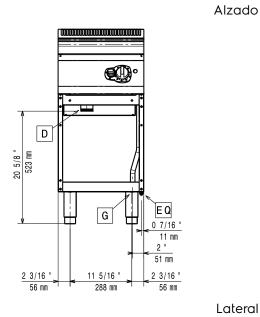
Info

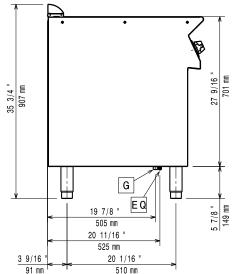
Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Temperatura de

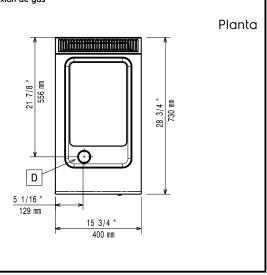
100 °C funcionamiento MÍN:

Temperatura de 250 °C funcionamiento MÁX: 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





EQ Tornillo equipotencial Conexión de gas



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

