

Línea de Cocción Modular 700XP Top de cocción a gas, 2 quemadores

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


371000 (E7GCGD2C00)

 Cocina a GAS TOP 2
 quemadores (2 x 5,5 kW)

Descripción

Artículo No.

- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas soporte en hierro fundido
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento)
- 2 quemadores de 5,5 kW cada uno
- Dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto
- Protección IPX 4

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- La llama de los quemadores 'flower flame' de alta eficiencia de 5,5 kW se adapta a los diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.
- 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.
- Las rejillas soporte de hierro fundido se pueden lavar en el lavavajillas.
- Los quemadores están dotados de un regulador de llama.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

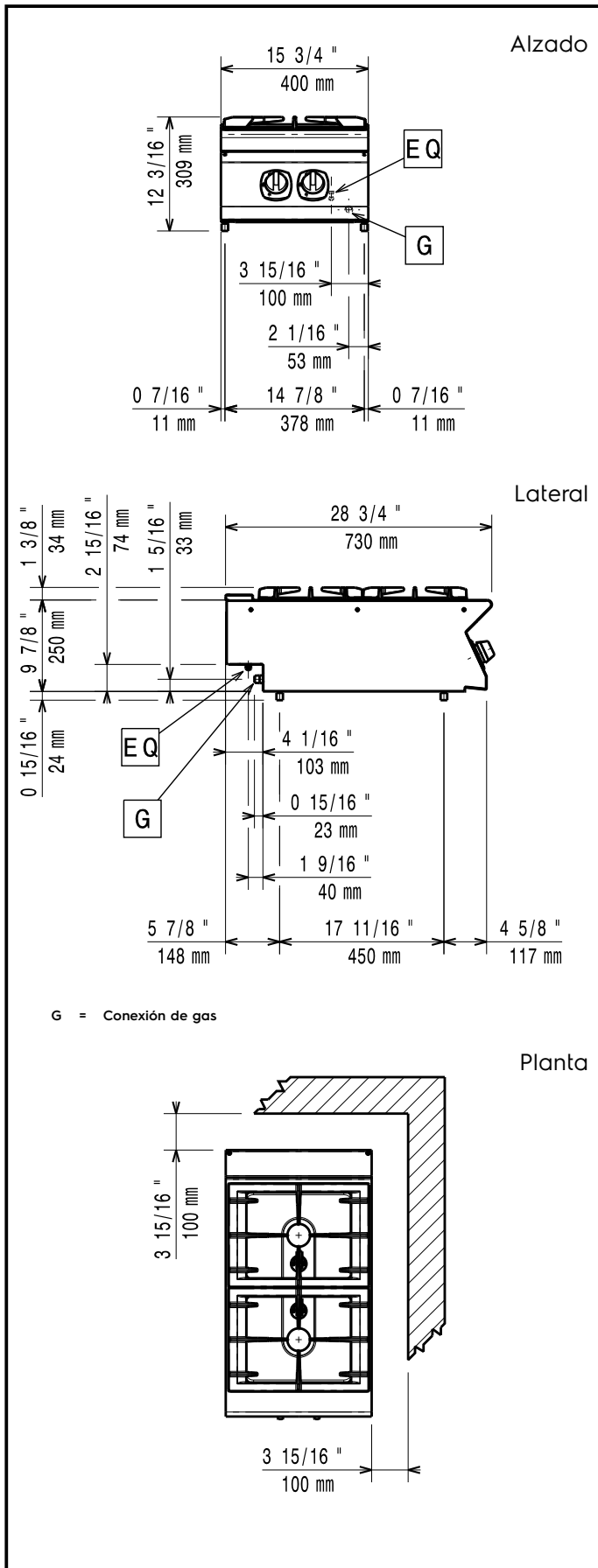
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones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

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
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154

Aprobación: _____

- Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206260
- Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206261
- Placa radiante para 1 quemador PNC 206264
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289
- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291
- Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable PNC 206297
- 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
- Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP) PNC 206363
- Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas, línea 700 PNC 206387
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 216046
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- 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 216277
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



Gas

Potencia gas:	
371000 (E7GCGD2C00)	11 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
	GLP, Gas Natural, Gas Ciudad
Opción del tipo de gas	
Entrada de gas	1/2"

Info

Potencia quemadores frontales	5.5 - kW
Potencia de los quemadores traseros	5.5 - 0 kW
Dimensiones de los quemadores traseros - mm	Ø 60
Dimensiones de los quemadores delanteros - mm	Ø 60
Peso neto	20 kg
Peso del paquete	28 kg
Alto del paquete:	530 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	800 mm
Volumen del paquete	0.2 m ³
Grupo de certificación:	N7CG

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.