

## Línea de Cocción Modular 700XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno eléctrico

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**371003 (E7GCGH4CE0)**

Cocina a GAS 4 quemadores (5,5 kW cada uno) sobre HORNO ELECTRICO (6 kW)

**371125 (E7GCGH4CEN)**

Cocina a gas 4 quemadores (5,5 kW cada uno) sobre horno eléctrico (6 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), 4 quemadores de 5,5 kW
- Dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto
- Protección IPX 4

#### 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 (2mm en acero esmaltado negro)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno estático eléctrico con mando para controlar las resistencias superior e inferior. Termostato regulable de 140°C a 300°C

### Características técnicas

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.
- 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.
- El compartimento de la base es un horno estándar eléctrico. 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 140°C a 300°C.
- Puerta de doble pared con panel interno prensado para una aislamiento térmico.
- Protección contra el agua IPX 4.

### 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 incluidos

- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250 estático

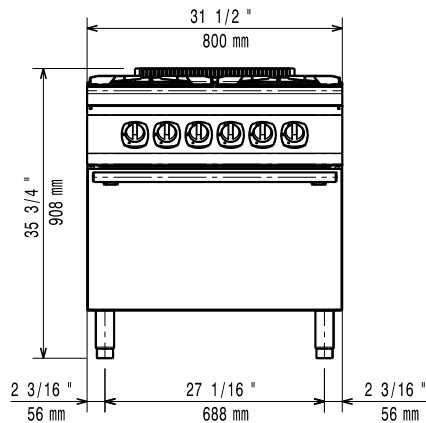
### accesorios opcionales

- Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250  estático
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133

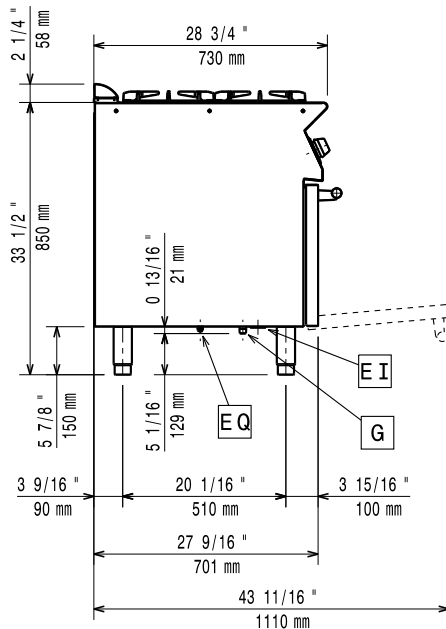
Aprobación: \_\_\_\_\_

• 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 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	<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"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	<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, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas, línea 700 (sólo para 371003)	PNC 206387	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	<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"/>
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	<input type="checkbox"/>			
• Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206260	<input type="checkbox"/>			
• Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206261	<input type="checkbox"/>			
• Placa radiante para 1 quemador	PNC 206264	<input type="checkbox"/>			
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	<input type="checkbox"/>			
• Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)	PNC 206289	<input type="checkbox"/>			
• Extensión para columna de agua, línea 700	PNC 206291	<input type="checkbox"/>			
• Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206297	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307	<input type="checkbox"/>			
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>			
• Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)	PNC 206363	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas (sólo para 371125)	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"/>			

Alzado

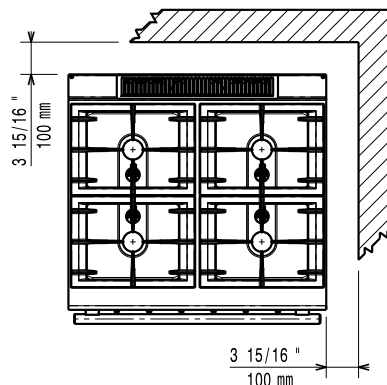


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 G = Conexión de gas

Planta



### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

371003 (E7GCGH4CE0)

380/400 V/3N ph/50/60 Hz

371125 (E7GCGH4CEN)

230 V/3 ph/50/60 Hz

#### Potencia eléctrica max.:

6 kW

#### Total watos

6 kW

### Gas

#### Potencia gas:

22 kW

#### Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

#### Opción del tipo de gas

GLP; Gas ciudad

#### Entrada de gas

1/2"

### Info

#### Potencia quemadores

##### frontales

5.5 - 5.5 kW

#### Potencia de los quemadores

##### traseros

5.5 - 5.5 kW

#### Dimensiones de los

##### quemadores traseros - mm

Ø 60 Ø 60

#### Dimensiones de los

##### quemadores delanteros - mm

Ø 60 Ø 60

#### Temperatura de

##### funcionamiento del horno

140 °C MIN; 300 °C MAX

#### Dimensiones de la cavidad

##### del horno (ancho):

540 mm

#### Dimensiones de la cavidad

##### del horno (alto):

300 mm

#### Dimensiones de la cavidad

##### del horno (fondo):

650 mm

#### Peso neto

371003 (E7GCGH4CE0)

88 kg

371125 (E7GCGH4CEN)

80 kg

#### Peso del paquete

371003 (E7GCGH4CE0)

102 kg

371125 (E7GCGH4CEN)

103 kg

#### Alto del paquete:

371003 (E7GCGH4CE0)

1080 mm

371125 (E7GCGH4CEN)

1140 mm

#### Ancho del paquete:

820 mm

#### Fondo del paquete:

860 mm

#### Volumen del paquete

371003 (E7GCGH4CE0)

0.76 m<sup>3</sup>

371125 (E7GCGH4CEN)

0.8 m<sup>3</sup>

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.

#### Grupo de certificación:

N7CG