

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno Convección

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391008 (E9GCGH4CV)**

Cocina a GAS 4 quemadores (1x10 kW, 3x6 kW) sobre Horno CONVECCION a gas (10,5 kW)

Descripción

Artículo No.

- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Bordos laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas de hierro fundido
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento)
- 4 quemadores (1 de 10kW y 3 de 6 kW). Dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto

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 (5mm de hierro fundido)
- Horno convección a gas de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico.
- Los tiempos de cocción se reducen notablemente (hasta en un 50%) comparado con la cocción tradicional en un horno estático. Productividad incrementada, 2 niveles GN 2/1
- Rango de temperatura de 120°C a 280°C

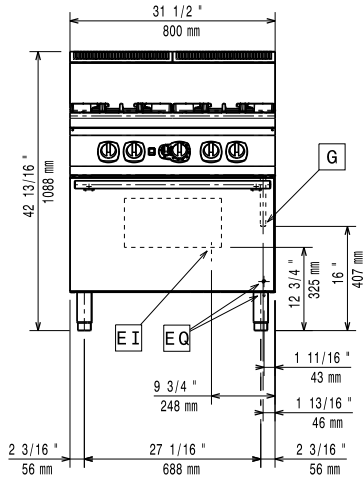
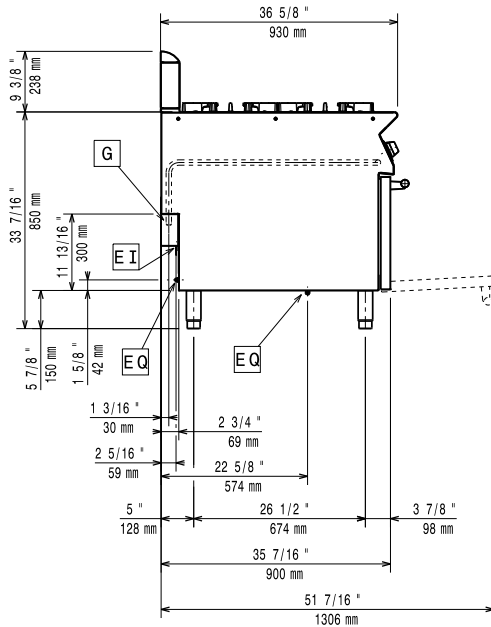
Características técnicas

- 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 tres quemadores de alta eficiencia de 6 kW y uno de 10 kW, están 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, d
- 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 es un horno a convección con interruptor ON/OFF para pasar de modalidad estática a convección. La cámara del horno tiene 2 niveles para albergar recipientes 2/1 GN y la placa de la base es en acero inoxidable esmaltada.
- El horno de convección permite cocciones simultáneas en 2 niveles reduciendo de esa manera los tiempos de cocción comparados con los hornos estáticos regulares (dependiendo de la clase de comida).
- La temperatura del horno es 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.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.

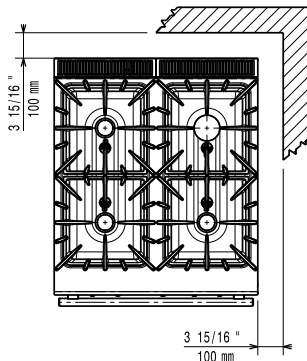
Construcción

- 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.

Aprobación: _____

Alzado

Lateral


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

Planta

Gas

Potencia gas:	
391008 (E9GCGH4CV)	38.5 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"
Gas Natural - Presión:	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - Presión:	11" w.c. (27.7 mbar)

Info

Potencia quemadores frontales	6 - 6 kW
Potencia de los quemadores traseros	6 - 10 kW
Dimensiones de los quemadores traseros - mm	Ø 60 Ø 100
Dimensiones de los quemadores delanteros - mm	Ø 60 Ø 60
Temperatura de funcionamiento del horno	120 °C MIN; 280 °C MAX
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):	560 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (alto):	270 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):	680 mm
Peso neto	158 kg
Peso del paquete	184 kg
Alto del paquete:	1100 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.96 m ³

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: N9CG