

Línea de Cocción Modular 900XP Cocina a gas 8 quemadores sobre 2 Hornos a gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391017 (E9GCGP8CG0)

 Cocina a GAS 8
 quemadores (2x10 kW, 6x6
 kW) sobre 2 Hornos de Gas
 (2x8,5kW)

Descripción

Artículo No.

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

Características del horno

- Dos hornos de 8,5 kW cada uno
- 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)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno a gas estático de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico. Termostato regulable: 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 seis quemadores de alta eficiencia de 6 kW y 2 quemadores de 10 kW, 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, de 1,5 a 6 kW - quemadores de 100 mm con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- 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 son 2 hornos estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base. 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 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: _____

accesorios incluidos

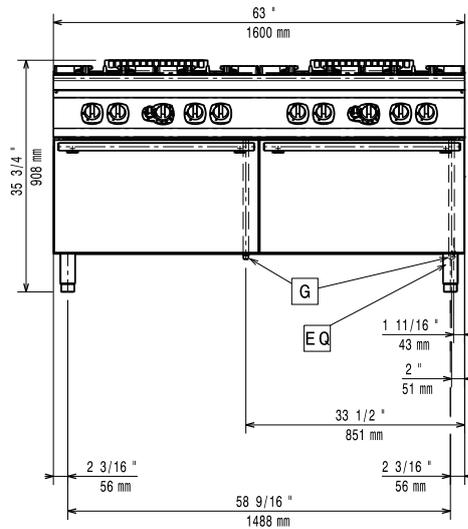
- 2 de Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250

accesorios opcionales

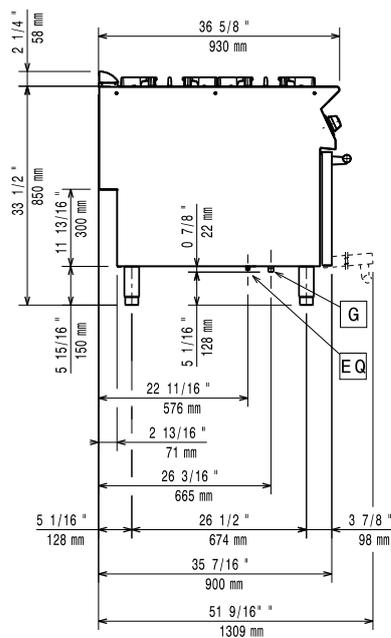
- Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206157
- Placa radiante para 1 quemador PNC 206170
- Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206172
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289
- Extensión para columna de agua, línea 900 PNC 206290
- Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable PNC 206298
- Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP) PNC 206363
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370

- Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas sobre horno a gas, línea 900 PNC 206385
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

Alzado

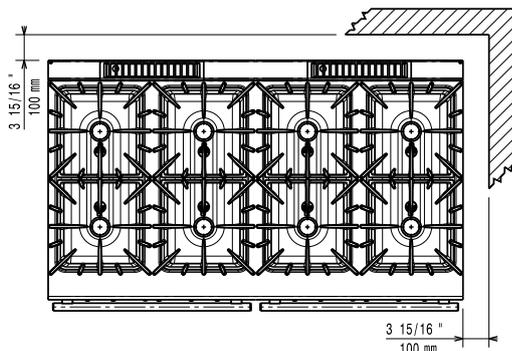


Lateral



G = Conexión de gas

Planta



Gas

Gas Natural - Presión:	391017 (E9GCGP8CG0)	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - Presión:		11" w.c. (27.7 mbar)
Potencia gas:		73 kW
Suministro de gas estándar:		Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas		GLP; Gas natural
Entrada de gas		1/2"

Info

Temperatura de funcionamiento del horno 120 °C MIN; 280 °C MAX

Dimensiones de la cavidad del horno (ancho): 575 mm

Dimensiones de la cavidad del horno (alto): 300 mm

Dimensiones de la cavidad del horno (fondo): 700 mm

Peso neto 300 kg

Peso del paquete 253 kg

Alto del paquete: 1080 mm

Ancho del paquete: 1020 mm

Fondo del paquete: 1660 mm

Volumen del paquete 1.83 m³

Potencia quemadores frontales 6 - 6 kW

Potencia de los quemadores traseros 10 - 10 kW

Grupo de certificación: N9CG

Dimensiones de los quemadores traseros - mm Ø 100 Ø 100

Dimensiones de los quemadores delanteros - mm Ø 60 Ø 60

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.