

## Línea de Cocción Modular 900XP Cocedor multifuncional a gas, con fondo compound

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**391142 (E9MFGHD100)**

Cocedor multifuncional a gas (Sartén Fija), 22 lt. con superficie de cocción Compound sobre base abierta

### Descripción

#### Artículo No.

- Superficie de cocción en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm
- 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
- Válvula de gas termostática. Encendido piezo-eléctrico
- Rango de temperatura de 100°C a 250°C
- Capacidad 22 litros

### 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.
- 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.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La temperatura de trabajo puede ajustarse entre 80 °C y 300 °C.

### Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Entregado con correderas para contenedor gastronorm.

### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

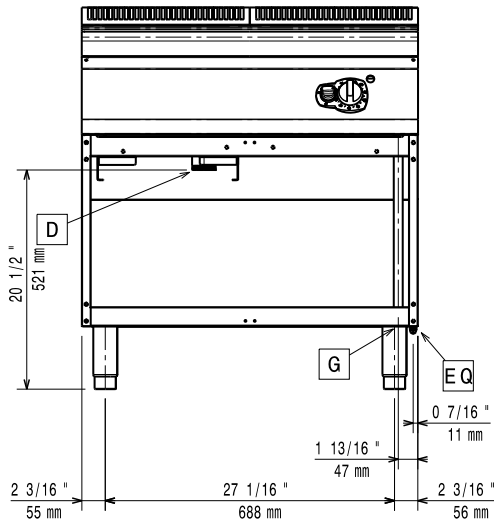
### accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- 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, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150

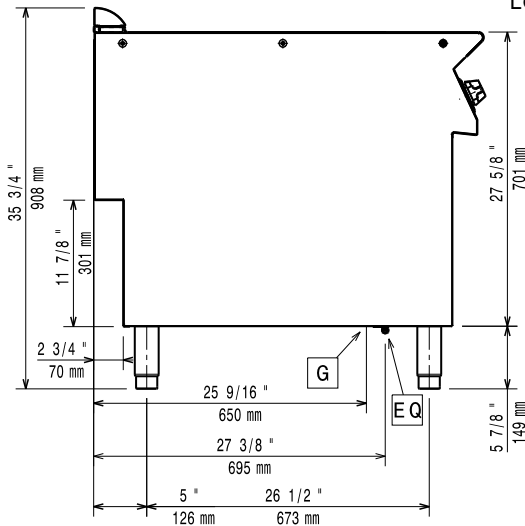
Aprobación: \_\_\_\_\_

• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216134	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Tapa para cocedor multifuncional de 22lt	PNC 921690	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional	PNC 921694	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)	PNC 206180	<input type="checkbox"/>	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181	<input type="checkbox"/>			
• 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202	<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"/>			
• Soporte central para la instalación de cajones y rejillas para bases de 800/1200mm, y de puertas en bases de 1200mm	PNC 206245	<input type="checkbox"/>			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>			
• Kit de calentamiento eléctrico para armarios	PNC 206259	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>			
• 2 cajones para bases armario abiertas, altura 100 mm	PNC 206334	<input type="checkbox"/>			
• Puerta para base armario abierta	PNC 206350	<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"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<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"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>			
• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 216044	<input type="checkbox"/>			

Alzado

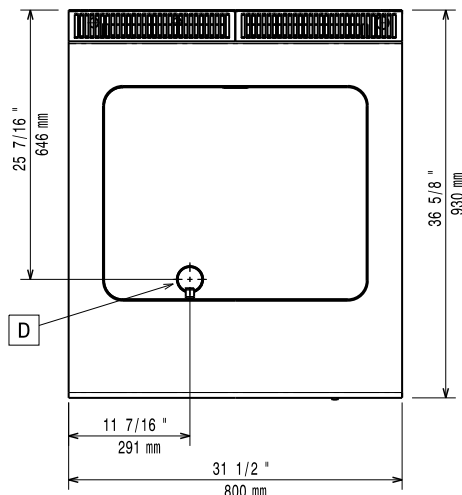


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial  
 G = Conexión de gas

Planta



## Dimensiones externas

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.

## Gas

<b>Potencia gas:</b>	14 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>	1/2"
<b>Gas Natural - presión:</b>	7" w.c. (17.4 mbar)
<b>Gas GLP - presión:</b>	11" w.c. (27.7 mbar)

## Info

<b>Temperatura de funcionamiento MÍN:</b>	80 °C
<b>Temperatura de funcionamiento MÁX:</b>	300 °C
<b>Peso neto</b>	115 kg
<b>Peso del paquete</b>	107 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1120 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	1020 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	860 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.98 m <sup>3</sup>
<b>Grupo de certificación:</b>	N9EBRG