

Línea de Cocción Modular
900XP Placa Radiante gas s/Horno
Convección+2 quemadores s/base
armario

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391215 (E9STGL3031)

Placa radiante a gas (10,5 kW) con 2 quemadores (1x10 kW, 1x6 kW) sobre horno CONVECCION a gas (10,5 kW) y armario

Descripción

Artículo No.

- Encimera en una sola pieza en acero inoxidable 20/10
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie en hierro fundido, permite el uso de diferentes tamaños de ollas y sartenes, sin necesidad de levantarlas para moverlas.
- Un único quemador central con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama. Encendido piezo-eléctrico. 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

- Placa radiante a gas, quemador central de 10,5kW.
- Placas de cocción de hierro fundido, fácil de limpiar.
- La parte central de la placa de cocción puede alcanzar un máximo de temperatura de 500 C° mientras disminuye hacia los bordes.
- Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Encendido piezo eléctrico.
- Base con armario para guardar cacerolas, sartenes, bandejas, etc.
- La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- 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).
- Termostato del horno regulable de 120°C a 280°C.
- Los 2 quemadores flower flame de alta eficiencia, uno de 6 kW y el otro de 10 kW, disponibles en tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes: - quemador de 60 mm con regulación continua de potencia, de 1,5 a 6 kW - quemador de 100 mm con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Resistencia al agua IPX5.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.

Construcción

- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- 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.

Aprobación: _____

- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

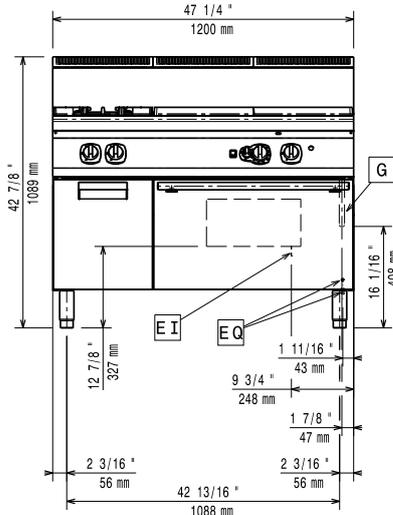
accesorios incluidos

- 2 de Rejilla cromada GN 2/1 para horno convección PNC 206243
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

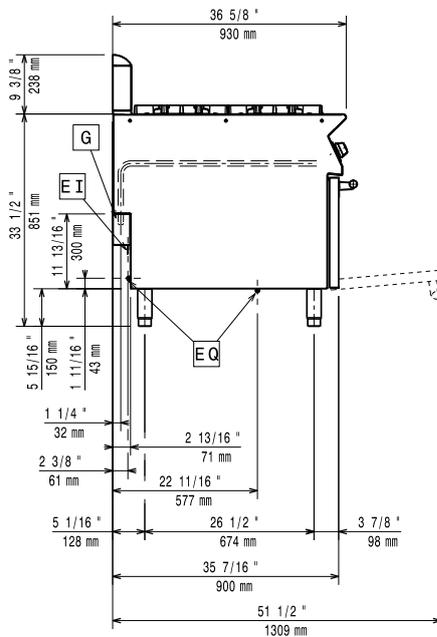
accesorios opcionales

- 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
- 2 guías soporte para base armario abierta de 400mm para GN 1/1 PNC 206145
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151
- 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 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178
- 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
- Rejilla cromada GN 2/1 para horno convección PNC 206243
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Kit de calentamiento eléctrico para armarios PNC 206259
- 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
- Alzatina de humos 1200mm PNC 206306
- - NOT TRANSLATED - PNC 206309
- Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP) PNC 206363
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368
- 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
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376
- Kit de inyectoros para gas ciudad (G150) para placa radiante con quemadores, línea 900 PNC 206386
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 216044
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

Alzado

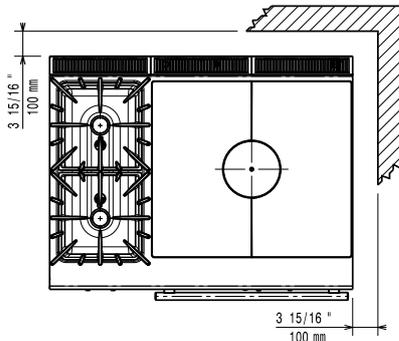


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 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

Potencia gas:	37 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

Superficie útil de la placa radiante (largo):	795 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	696 mm
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
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	335 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	350 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	740 mm
Peso neto	207 kg
Peso del paquete	242 kg
Alto del paquete:	1040 mm
Ancho del paquete:	1300 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	1.38 m ³
Grupo de certificación:	N9TG