

## Línea de Cocción Modular 900XP Placa Radiante a gas sobre Horno Convección

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391214 (E9STGH10V)

Placa radiante a gas (10,5  
kW) sobre horno  
CONVECCION a gas (10,5  
kW)

### 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.
- 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.
- 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

- 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.
- 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

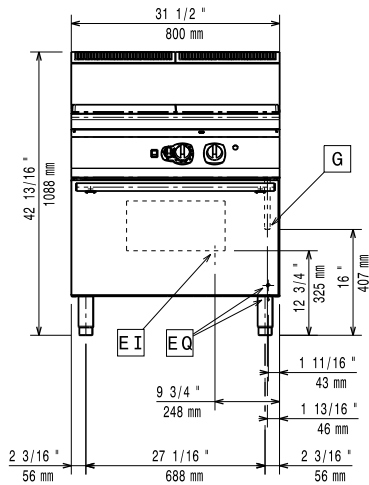
- 2 de Rejilla cromada PNC 206243 GN 2/1 para horno convección

Aprobación: \_\_\_\_\_

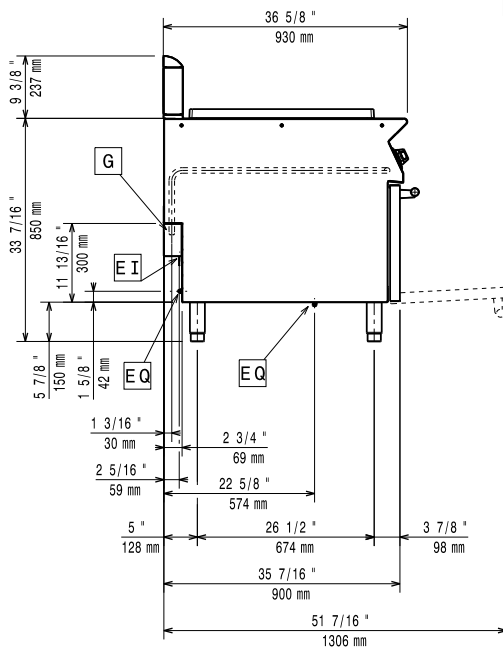
### accesorios opcionales

- |   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas  | PNC 206086 | <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"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm  | PNC 206132 | <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"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm   | PNC 206133 | <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"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para placa radiante con quemadores, línea 900                | PNC 206386 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)  | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm   | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos laterales, derecha e izquierda  | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm  | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 800 mm  | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm  | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm   | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm  | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm   | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra  | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque   | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm   | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas  | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206180 | <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"/> |   |            |                          |
| • Rejilla cromada GN 2/1 para horno convección  | PNC 206243 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm  | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)   | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Extensión para columna de agua, línea 900   | PNC 206290 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Alzatina de humos 800mm   | PNC 206304 | <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 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas            | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |

Alzado

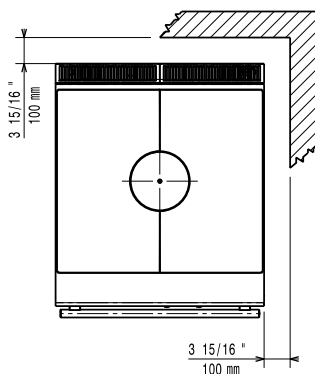


Lateral



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

|                                    |                          |
|------------------------------------|--------------------------|
| <b>Potencia gas:</b>               | 21 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>Superficie útil de la placa radiante (largo):</b> | 795 mm                 |
| <b>Superficie útil de la placa radiante (fondo):</b> | 696 mm                 |
| <b>Temperatura de funcionamiento del horno</b>       | 120 °C MIN; 280 °C MAX |
| <b>Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):</b>  | 560 mm                 |
| <b>Dimensiones de la cavidad del horno (alto):</b>   | 270 mm                 |
| <b>Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):</b>  | 680 mm                 |
| <b>Peso neto</b>                                     | 171 kg                 |
| <b>Peso del paquete</b>                              | 220 kg                 |
| <b>Alto del paquete:</b>                             | 1090 mm                |
| <b>Ancho del paquete:</b>                            | 1020 mm                |
| <b>Fondo del paquete:</b>                            | 860 mm                 |
| <b>Volumen del paquete</b>                           | 0.96 m <sup>3</sup>    |
| <b>Grupo de certificación:</b>                       | N9TG                   |