

Línea de Cocción Modular  
900XP Placa Radiante a gas sobre  
Horno a gas con 2 quemadores sobre  
base armario

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



391021 (E9STGL3010)

Placa radiante a gas (10,5 kW) con 2 quemadores (1x10 kW, 1x6 kW) sobre horno a gas (8,5 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.
- Bordes laterales en ángulo recto 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.
- Quemadores de alta eficiencia en acero inoxidable con autoestabilizador de llama.
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

## 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 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
- 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.
- 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.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Resistencia al agua IPX5.

Aprobación: \_\_\_\_\_

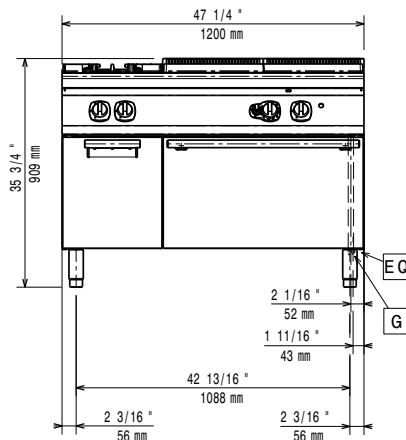
**accesorios incluidos**

- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

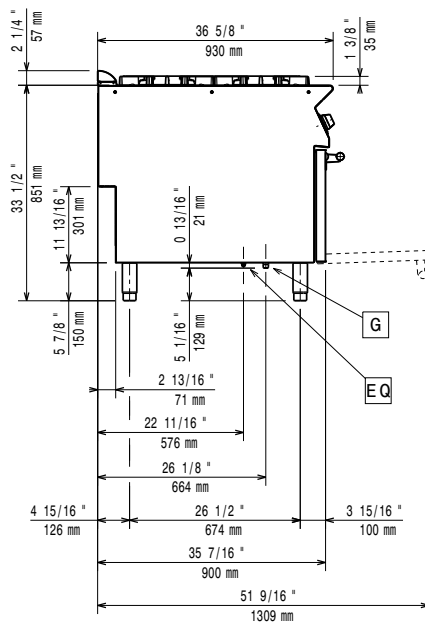
**accesorios opcionales**

- |   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Rejilla GN 2/1 para horno estático  | PNC 164250 | <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 de sellado de juntas  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)   | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm  | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Kit de inyectoros para gas ciudad (G150) para placa radiante con quemadores, línea 900                | PNC 206386 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm   | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)  | PNC 206400 | <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"/> | • Pasamanos laterales, derecha e izquierda  | PNC 216044 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm   | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 guías soporte para base armario abierta de 400mm para GN 1/1  | PNC 206145 | <input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm   | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm  | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque   | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm  | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 400mm   | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra  | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm   | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Placa radiante para 1 quemador  | PNC 206170 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas  | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal   | PNC 206172 | <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"/> |   |            |                          |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm  | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit de calentamiento eléctrico para armarios  | PNC 206259 | <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"/> |   |            |                          |
| • Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable   | PNC 206298 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Alzatina de humos 1200mm  | PNC 206306 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Pasamanos 1200MM  | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Puerta para base armario abierta  | PNC 206350 | <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 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"/> |   |            |                          |

Alzado

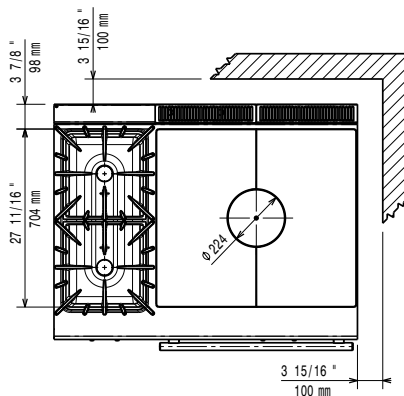


Lateral



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

Gas Natural - Presión:	7" w.c. (17.4 mbar)
Gas GLP - Presión:	11" w.c. (27.7 mbar)
Potencia gas:	35 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	LPG; Natural Gas; Town Gas
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):	650 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 <sup>3</sup>
Grupo de certificación:	N9TG
Superficie útil de la placa radiante (largo):	795 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	696 mm