

**Línea de Cocción Modular**  
**EVO900 Placa de mantenimiento**  
**top a gas de acero dulce, módulo**  
**completo**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**392023 (Z9HOGH1000)**Placa de mantenimiento top a  
gas de acero dulce, módulo  
completo**Descripción****Artículo No.** \_\_\_\_\_

Superficie duradera de acero dulce que permite situar numerosas y variadas sartenes/cazuelas y moverse sin necesidad de levantarlas. Superficie de cocción con temperatura gradiente.

Quemadores de alta eficiencia en acero inoxidable con llama autoestabilizadora 16kW. Plano de trabajo en acero inoxidable 20/10. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades. Paneles exteriores en acero inoxidable

**Características técnicas**

- Calentamiento a gas, quemadores de 16kW.
- Top de mantenimiento realizado en acero dulce, placa lisa y fácil de limpiar.
- Uniformidad de temperatura sobre toda la superficie de cocción.
- Cada quemador tiene 2 ramificaciones con 4 líneas de llama.
- Encendido piezo eléctrico.
- Se pueden fijar diferentes temperaturas en cada zona permitiendo así una temperatura gradiente sobre la superficie de la placa para diferentes necesidades de cocción.
- 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.
- 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.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

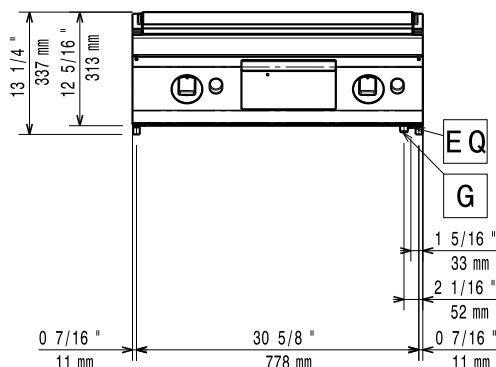
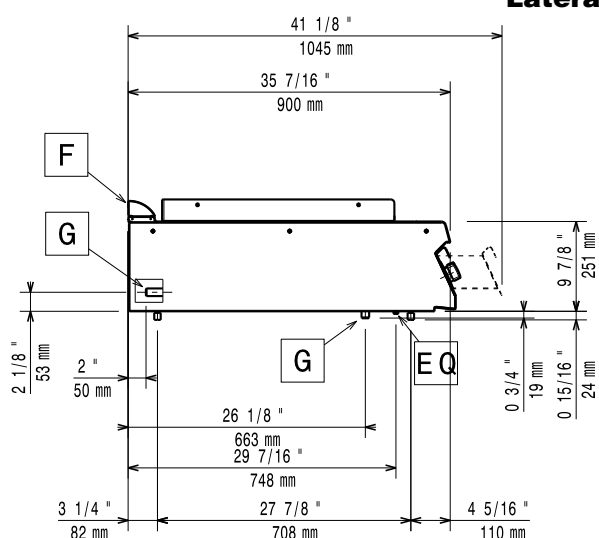
**Construcción**

- 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.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.
- Resistencia al agua IPX5.

Aprobación: \_\_\_\_\_

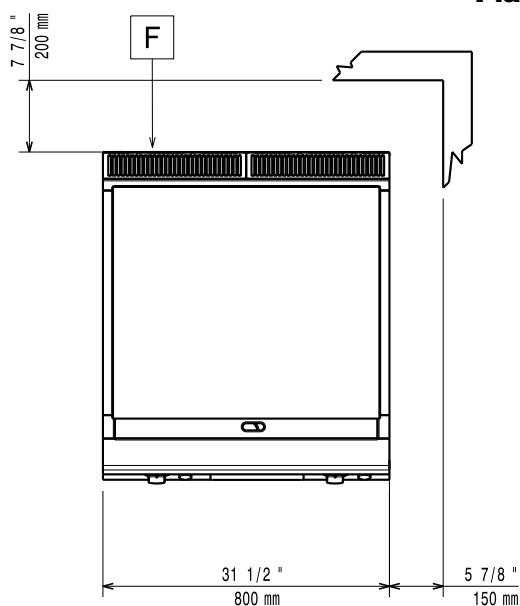
**accesorios opcionales**

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167 ☐
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ☐
- Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) PNC 206289 ☐
- Extensión para columna de agua PNC 206290 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321 ☐
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

**Alzado**

**Lateral**


EQ = Tornillo equipotencial

G = Conexión de gas

**Planta**

**Gas**

Potencia gas:	16 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

**Instalación**

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 insertar un aislamiento térmico.

**Info**

Fondo de la superficie de cocción

Ancho de la superficie de cocción

Temperatura de funcionamiento  
MÍN:

Temperatura de funcionamiento  
MAX:

Peso neto 105 kg

Peso del paquete 105 kg

Alto del paquete: 540 mm

Ancho del paquete: 1020 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.47 m³

Grupo de certificación: N9RG