

## Línea de Cocción Modular EVO900 Parrilla a gas top HP, medio módulo

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



392219 (Z9GRGDGC0P)

Parrilla a gas top HP, medio  
módulo

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Se puede utilizar con gas natural o GLP. Quemadores de alta eficiencia de 11kW con autoestabilizador de llama. Parrillas de la superficie de cocción en hierro fundido, fácilmente extraíbles para su limpieza. Placas radiantes deflectoras en AISI 441 que protegen de obstrucción a los quemadores. Incluye bandejas recolectoras de grasas. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Top en acero inoxidable extra robusto de 2 mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades.

### Características técnicas

- Quemadores en acero inoxidable AISI 441 con llama autoestabilizante.
- Quemadores protegidos por un deflector en acero inoxidable AISI 441, que alcanza aproximadamente 700°C; placas radiantes laterales y top que distribuyen la potencia del calor mientras protegen al deflector del contacto directo con las grasas generadas de la cocción, reduciendo así las llamas (PATENTE PENDIENTE).
- La parrilla de cocción alcanza temperaturas de hasta 350°C.
- Cajón recolector de grasas de fondo completo, con orificio que permite ver cuándo está lleno. Se puede llenar de agua para el efecto de emisión de vapor.
- Alzatina extraíble en acero inoxidable sobre los laterales y el fondo.
- Todos los componentes (deflector, placas radiantes, parrillas de cocción, alzatinas) se pueden desmontar para las operaciones de limpieza.
- "Control Power" función exclusiva: mando que controla de manera precisa en una rotación de 240° el rango entre el máximo y mínimo, optimizando el consumo mientras se adapta perfectamente al proceso de cocción.
- Mando de control con posición "stand-by", minimiza el consumo de potencia durante los periodos más tranquilos, permitiendo una rápida recuperación de la temperatura en el momento que lo necesite.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas de gran resistencia y extraíbles para fácil mantenimiento.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

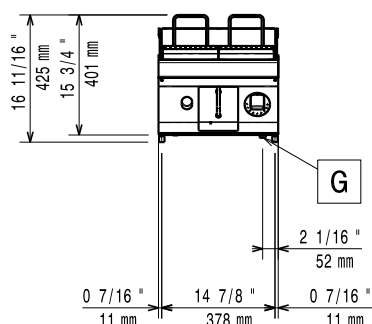
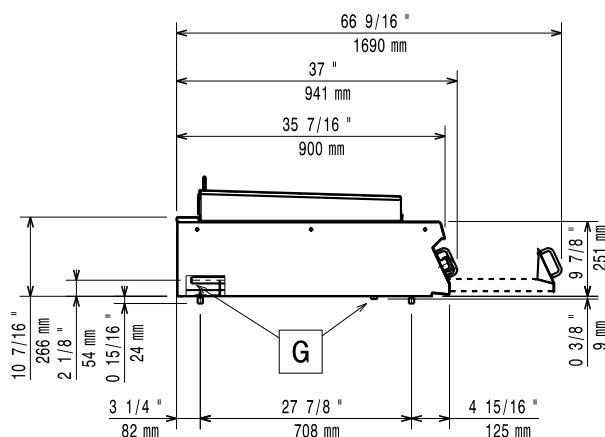
### Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Panel lateral y trasero en acero inoxidable AISI 304.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Accesibilidad a todos los componentes funcionales desde el frontal del aparato.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Aprobación: \_\_\_\_\_

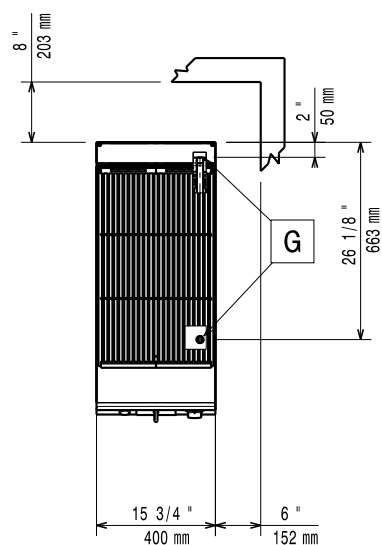
**accesorios opcionales**

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- 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 ☐
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165 ☐
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 206166 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 206185 ☐
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321 ☐
- Kit rascador con ganchos para parrillas HP (EVO700/900) PNC 206347 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206462 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

**Alzado**

**Lateral**


**EQ** = Tornillo equipotencial

**G** = Conexión de gas

**Planta**

**Gas**

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| Potencia gas:               | 10.5 kW                  |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas      | GLP; Gas natural         |
| Entrada de gas              | 3/4"                     |

**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**

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Dimensiones externas, ancho        | 400 mm  |
| Dimensiones externas, fondo        | 900 mm  |
| Dimensiones externas, alto         | 250 mm  |
| Peso neto                          | 60 kg   |
| Peso del paquete                   | 65 kg   |
| Alto del paquete:                  | 400 mm  |
| Ancho del paquete:                 | 460 mm  |
| Fondo del paquete:                 | 1020 mm |
| Volumen del paquete                | 0.19 m³ |
| Grupo de certificación:            | N9EGG   |
| Ancho de la superficie de cocción: | 371 mm  |
| Fondo de la superficie de cocción  | 644 mm  |