

## Línea de Cocción Modular Cocina a gas con 4 Quemadores EVOFlame 10kW sobre horno de gas

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



392642 (Z9AARABBME)

Cocina a gas con 4 quemadores EVOflame (10 kW c/u) sobre horno de gas (8,5 kW)

### Descripción

#### Artículo No.

Se instala sobre patas de acero inoxidable con regulación de altura hasta de 50 mm. Quemadores Flower Flame de alta eficiencia con regulación continua de potencia y combustión optimizada. El dispositivo contra fallos de llama es de serie en los quemadores como protección ante el apagado accidental. Sistema EVOflame de detección del recipiente, que permite ahorrar energía y reducir los niveles de radiación térmica en la cocina. Cámara de horno con 3 niveles de guías para alojar estantes 2/1 GN (2 recipientes para cocción al vapor). Placa de base del horno ranurada de hierro fundido. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Soportes de recipiente en acero inoxidable de gran resistencia. Encimera de extrema resistencia en acero inoxidable de 2 mm de gran dureza. Bordes laterales en ángulo recto para el acoplamiento a ras entre unidades.

Aprobación: \_\_\_\_\_

### Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- Cuatro quemadores de alta eficiencia 10kW, dotados con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- 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.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.

### Construcción

- Soportes para sartenes en acero inoxidable.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

### Sostenibilidad

- El modelo se suministra con el sistema de detección de ollas EVOFlame, que reduce el consumo de energía -hasta un 20%\* de ahorro de gas- y la dispersión innecesaria del calor en la cocina (\*basado en pruebas internas realizadas por chefs profesionales en comparación con el modelo correspondiente sin EVOFlame).

### accesorios incluidos

- 1 de Rejilla cromada 2/1GN para horno PNC 164250 estático

### accesorios opcionales

- Rejilla cromada 2/1GN para horno PNC 164250
- 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 (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135
- Kit de patas para marina PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152
- 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900 PNC 206157
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177
- 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 (no para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- 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
- 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 700mm, fondo 900mm PNC 206335
- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368
- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369
- Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376
- KIT INYECT.GAS CIUDAD (G150)-QUEM+ H.900 PNC 206385
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA COCINAS DE GAS INDEPENDIENTES 900 SOBRE HORNO PNC 206458
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

**Gas**

<b>Potencia gas:</b>	48.5 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"

**Info**

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

<b>Temperatura de funcionamiento del horno</b>	120 °C MIN; 280 °C MAX
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):</b>	575 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (alto):</b>	300 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):</b>	700 mm
<b>Peso neto</b>	119 kg
<b>Peso del paquete</b>	141 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1090 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	1020 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	870 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.97 m <sup>3</sup>
<b>Potencia quemadores frontales</b>	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
<b>Potencia de los quemadores traseros</b>	10 - 10 kW
<b>Grupo de certificación:</b>	N9CG
<b>Dimensiones de los quemadores traseros - mm</b>	Ø 100 Ø 100
<b>Dimensiones de los quemadores delanteros - mm</b>	Ø 100 Ø 100