

**Línea de Cocción Modular
Cocina a gas 4 quemadores (5,5 kW
cada uno) sobre horno eléctrico (6
kW)**



372003 (Z7GCGH4CE0)

Cocina a gas 4 quemadores
(5,5kW cada uno) sobre
horno eléctrico (6kW)

372125 (Z7GCGH4CEN)

Cocina a gas 4 quemadores
(5,5 kW cada uno) sobre
horno eléctrico (6 kW)

Descripción

Artículo No.

Patas de acero inoxidable regulables en altura hasta 50mm. Quemadores flower flame de alta eficiencia con regulación de llama continua y protección de piloto. Dispositivo de fallo de llama para proteger de la extinción accidental. Cámara del horno con 3 niveles para albergar rejillas 2/1GN. Base del horno ranurada en hierro fundido. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Rejillas soporte de hierro fundido de gran resistencia. Plano de trabajo en acero inoxidable extra robusto de 1,5 mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades.

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____

Características técnicas

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.
- La llama de los quemadores 'flower flame' de alta eficiencia de 5,5 kW se adapta a los diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.
- 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.
- Las rejillas soporte de hierro fundido se pueden lavar en el lavavajillas.
- Los quemadores están dotados de un regulador de llama.
- 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 eléctrico. La cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipientes 2/1 GN y placa de la base es ranurada en acero inoxidable esmaltado.
- Termostato del horno regulable de 140°C a 300°C.
- Puerta de doble pared con panel interno prensado para una aislamiento térmico.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

Aprobación: _____

Part of

Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.es.zanussiprofessional.com

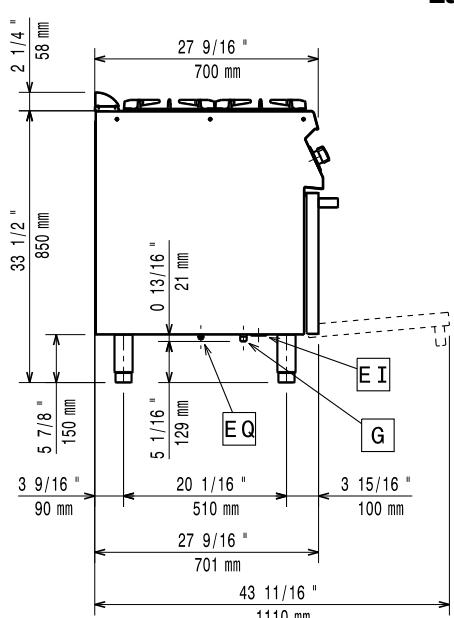
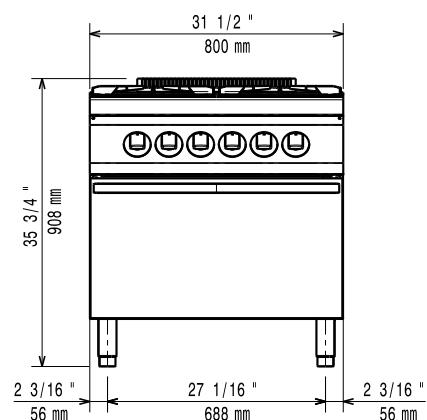
accesorios incluidos

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

accesorios opcionales

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Rejilla cromada 2/1GN para horno estático | PNC 164250 | <input type="checkbox"/> | • Rejila doble para 2 quemadores en acero inoxidable | PNC 206297 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Alzatina de humos 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monoblock | PNC 206319 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Soporte para sartenes wok para quemadores (EV0700/900) | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EV0700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para marina | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (EV0700/900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (EV0700/900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (EV0700/900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> | • KIT INYECTORES GAS CIUDAD (G150)- QUE.700 (sólo para 372003) | PNC 206387 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <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"/> | | | |
| • Apoyaplatos 800 mm | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monoblock de la línea 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206240 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zócalos laterales | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal | PNC 206260 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal | PNC 206261 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Placa radiante para 1 quemador | PNC 206264 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Extensión para columna de agua, línea 700 | PNC 206291 | <input type="checkbox"/> | | | |





EI = Conexión eléctrica (energía)

G = Conexión de gas

Alzado

Lateral

Eléctrico

Suministro de voltaje

372003 (Z7GCGH4CEO)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

372125 (Z7GCGH4CEN)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Gas

Potencia gas:

22 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP; Gas ciudad

Entrada de gas

1/2"

Potencia gas opcional:

Btu/hr (0 kW)

Info

Si el aparato está colocado encima o junto a mobiliario sensible a la temperatura, se debe dejar un hueco de 150 mm o colocar algún tipo de aislamiento para el calor.

Temperatura de funcionamiento del horno

140 °C MIN; 300 °C MAX

Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):

540 mm

Dimensiones de la cavidad del horno (alto):

300 mm

Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):

650 mm

Dimensiones externas, ancho

800 mm

Dimensiones externas, fondo

700 mm

Dimensiones externas, alto

850 mm

Peso neto

372003 (Z7GCGH4CEO)

88 kg

372125 (Z7GCGH4CEN)

80 kg

Potencia quemadores frontales

5.5 - 5.5 kW

Potencia de los quemadores traseros

5.5 - 5.5 kW

Grupo de certificación:

N7CG

Dimensiones de los quemadores traseros - mm

Ø 60 Ø 60

Dimensiones de los quemadores delanteros - mm

Ø 60 Ø 60

Planta

