

**Línea de Cocción Modular  
EVO700 Placa radiante a gas con 2  
quemadores sobre horno a gas y  
base armario abierta**



372010 (Z7STGL3010)

Placa radiante a gas (7kW) con 2 quemadores (5,5kW cada uno) sobre horno a gas (6kW) y base armario abierta, 1200mm

### Descripción

#### Artículo No.

Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Superficie duradera de hierro fundido. Un único quemador central, 7kW, con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama. Dos quemadores de 5,5 kW flower flame con regulación continua de potencia y dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto. Apto para gas natural o GLP

Características del Horno: cámara del horno con 3 niveles para albergar rejillas 2/1GN. Base del horno ranurada en hierro fundido.

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

### Características técnicas

- Placa radiante con quemador central a gas de 7 kW.
- 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.
- 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 110°C a 270°C.
- Quemadores con combustión optimizada, intercambiables in situ.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Base con armario para guardar cacerolas, sartenes, bandejas, etc.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.

### 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.
- Protección IPX4 contra el agua.

Aprobación:

Part of

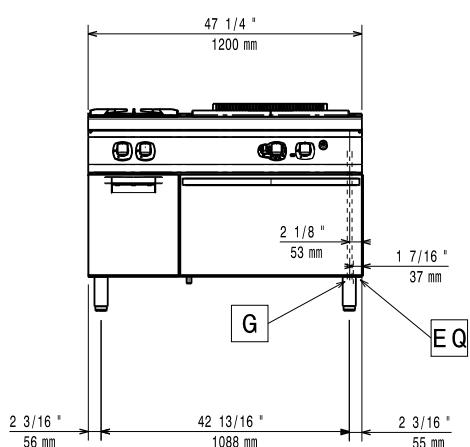
## accesorios incluidos

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

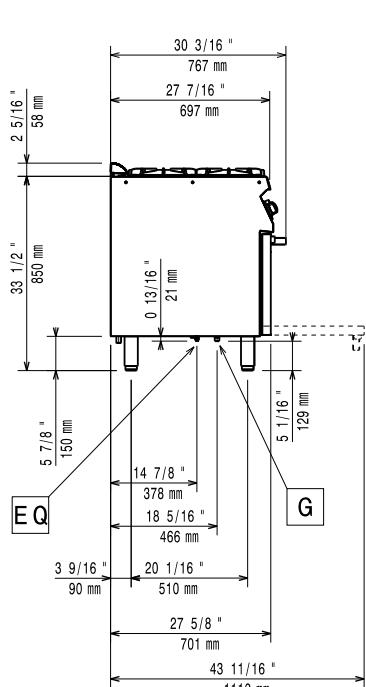
## accesorios opcionales

• Rejilla cromada 2/1GN para horno estático	PNC 164250	<input type="checkbox"/>	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 206319	<input type="checkbox"/>
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Puerta para base armario abierta	PNC 206342	<input type="checkbox"/>
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• 2 cajones para bases armario abiertas, altura 100 mm	PNC 206360	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Soporte para sartenes wok para quemadores (EVO700/900)	PNC 206363	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para marina	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• KIT INJECT.GAS CIUDAD (G150)-RAD+ QUE.700	PNC 206388	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<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 monobloque de la línea 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206240	<input type="checkbox"/>			
• 2 soportes con guías laterales para 4 GN 1/1 para bases armario abiertas de elementos monobloque (cocedores multifuncionales, placas radiantes y cocinas con base armario)	PNC 206244	<input type="checkbox"/>			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>			
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	<input type="checkbox"/>			
• Kit de calentamiento eléctrico para armarios	PNC 206259	<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"/>			
• Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206297	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina de humos 1200mm	PNC 206306	<input type="checkbox"/>			



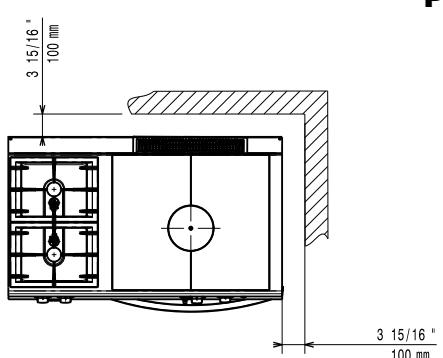


**Alzado**



**Lateral**

EQ = Tornillo equipotencial  
G = Conexión de gas



**Planta**

## **Gas**

<b>Potencia gas:</b>	24 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

## **Info**

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.

<b>Temperatura de funcionamiento del horno</b>	110 °C MIN; 270 °C MAX
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):</b>	540 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (alto):</b>	300 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):</b>	650 mm
<b>Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):</b>	330 mm
<b>Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):</b>	420 mm
<b>Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):</b>	640 mm
<b>Peso neto</b>	140 kg
<b>Peso del paquete</b>	160 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1140 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	1300 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	820 mm
<b>Volumen del paquete</b>	1.22 m³
<b>Potencia quemadores frontales</b>	5.5 - kW
<b>Potencia de los quemadores traseros</b>	5.5 - 0 kW
<b>Grupo de certificación:</b>	N7TG
<b>Dimensiones de los quemadores traseros - mm</b>	Ø 60
<b>Dimensiones de los quemadores delanteros - mm</b>	Ø 60
<b>Superficie útil de la placa radiante (largo):</b>	690 mm
<b>Superficie útil de la placa radiante (fondo):</b>	595 mm