

Línea de Cocción Modular Placa radiante a gas (7 kW) sobre horno (6 kW)

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**372008 (Z7STGH10G0)**Placa radiante a gas (7kW)
sobre horno a gas (6kW),
módulo completo

Cámara del horno con 3 niveles para albergar rejillas 2/1GN. Base del horno ranurada en hierro fundido.

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

Superficie de cocción con zonas diferenciadas por temperaturas.

Un único quemador central, 7kW, con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama

Protección de piloto

Apto para gas natural o GLP

Características del Horno

Aprobación: _____

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.
- 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.

accesorios incluidos

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

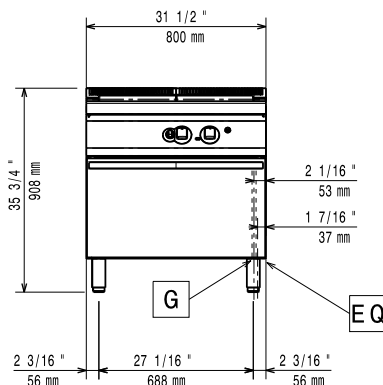
accesorios opcionales

- 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 ☐
- 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 ☐
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206240 ☐
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ☐
- 2 zócalos laterales PNC 206249 ☐
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265 ☐
- Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) PNC 206289 ☐
- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 206319 ☐

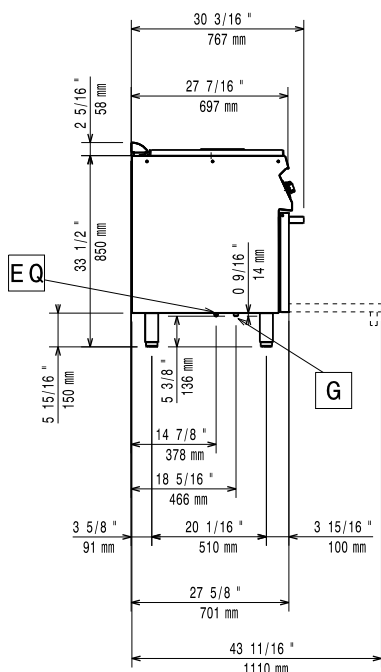
- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369 ☐
- 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)-RAD+ QUE.700 PNC 206388 ☐
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

Línea de Cocción Modular Placa radiante a gas (7 kW) sobre horno (6 kW)

Alzado



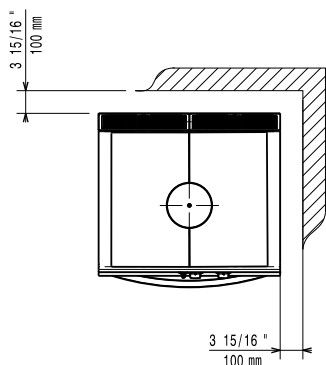
Lateral



EQ = Tornillo equipotencial

G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	13 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
Entrada de gas	1/2"

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 110 °C MIN; 270 °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

Peso neto 95 kg

Peso del paquete 118 kg

Alto del paquete: 1140 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.8 m³

Grupo de certificación: N7TG

Superficie útil de la placa radiante (largo): 690 mm

Superficie útil de la placa radiante (fondo): 595 mm