

## Línea de Cocción Modular Parrilla gas HP top 1200 gas ciudad

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



392066 (Z9GRGLGC0P)

Parrilla a gas top HP de gran superficie, 1+1/2 módulo

### Descripción

#### Artículo No.

Se puede utilizar con gas natural o GLP. Quemadores de alta eficiencia de 31,5kW 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

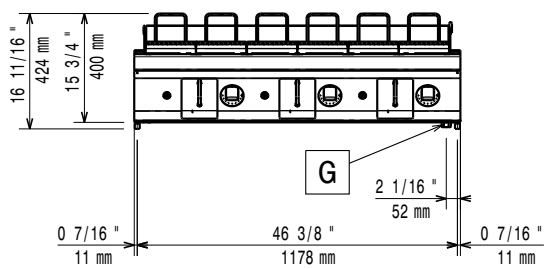
- Panel lateral y trasero en acero inoxidable AISI 304.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- 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.

### accesorios opcionales

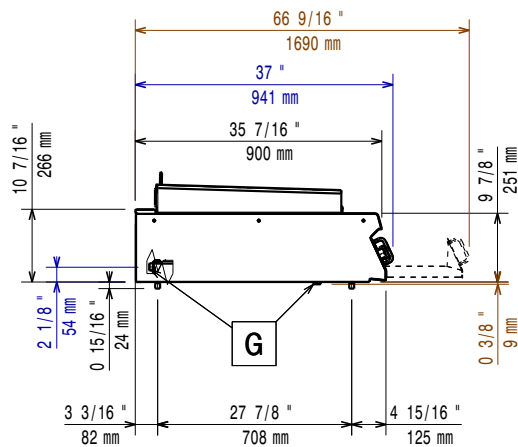
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno PNC 206135   
(EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"

Aprobación: \_\_\_\_\_

**Alzado**

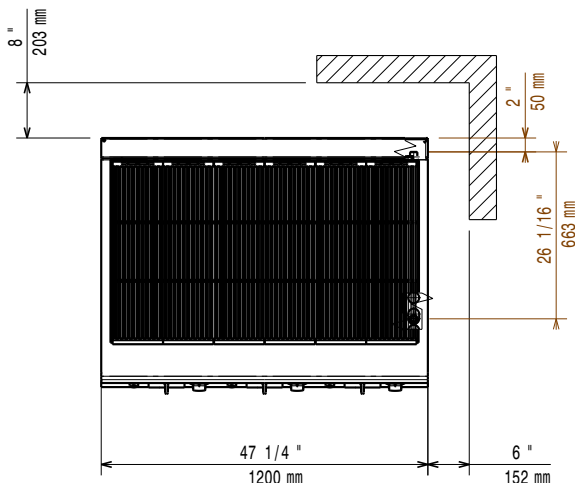


**Lateral**



- EQ** = Tornillo equipotencial  
**G** = Conexión de gas

**Planta**



**Gas**

Natural gas - Pressure:

392066 (Z9GRGLGCOP)

7" w.c. (17.4 mbar)

LPG Gas Pressure:

11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas:

31.5 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP; Gas natural

Entrada de gas

3/4"

**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.

**Dimensiones externas, ancho** 1200 mm

**Dimensiones externas, fondo** 941 mm

**Dimensiones externas, alto** 250 mm

**Peso neto** 141 kg

**Peso del paquete** 163 kg

**Alto del paquete:** 580 mm

**Ancho del paquete:** 1020 mm

**Fondo del paquete:** 1280 mm

**Volumen del paquete** 0.76 m<sup>3</sup>

**Grupo de certificación:** N9EGG