

## Línea de Cocción Modular Parrilla de gas, medio módulo (independiente)

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



392266 (Z9GRGDGCFU)

Parrilla a gas, medio módulo -  
monobloque

### Descripción

#### Artículo No.

Se puede utilizar con gas natural o GLP. Quemadores de alta eficiencia de 11kW con autoestabilizador de llama. Parrillas de la superficie de cocción en hierro fundido, fácilmente extraíbles para su limpieza. Las parrillas se pueden girar para cocinar carnes o pescados. 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 deflectores realizados en acero inoxidable que previenen la obstrucción del quemador.
- Bandeja recolectora de grasas y jugos residuales producidas durante la cocción.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Regulador de energía a través del mando de control.
- La estructura monobloque le proporciona una mayor estabilidad y fácil instalación.
- La superficie de cocción es de doble cara: una para cocinar carnes y la otra para pescados y verduras.
- El cajón se puede llenar con agua para obtener un vapor suave durante la cocción y facilitar la limpieza del mismo.
- La baja temperatura de los paneles externos permite trabajar de forma segura.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas de gran resistencia y extraíbles para fácil mantenimiento.

### Construcción

- 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.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Aprobación: \_\_\_\_\_

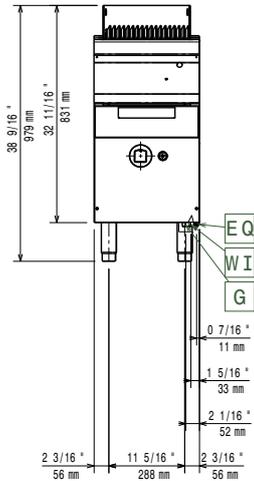
### accesorios incluidos

- 1 de Rascador para parrillas de hierro fundido PNC 206422

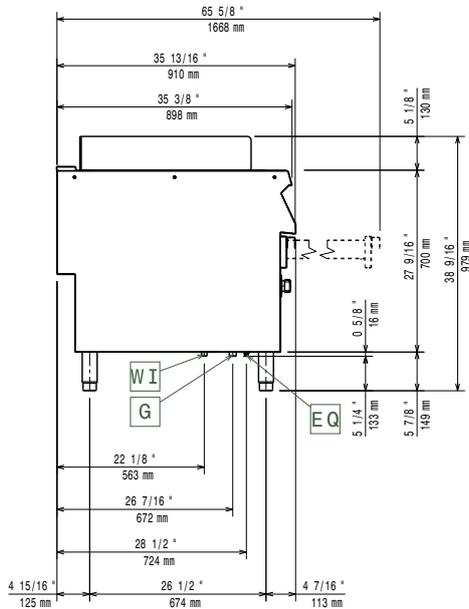
### accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127
- 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, 400 mm PNC 206147
- 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 400 mm PNC 206166
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175
- 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 refrigerada/congeladora) PNC 206180
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181
- Apoyaplatos 400mm PNC 206185
- 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
- Grifo para el rellenado de agua para el cajón de las parrillas monobloque de 400 mm PNC 206280
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310
- 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm PNC 206335
- Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206366
- 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 600 mm (EVO700/900) PNC 206373
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376
- Rejilla en acero inoxidable para parrillas monobloque PNC 206408
- Rejilla en acero inoxidable para parrillas monobloque PNC 206409
- Rascador para rejillas acanaladas de parrillas, top PNC 206421
- Rascador para parrillas de hierro fundido PNC 206422
- Soporte base para patas / ruedas PNC 206431
- - NOT TRANSLATED - PNC 206462
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

**Alzado**

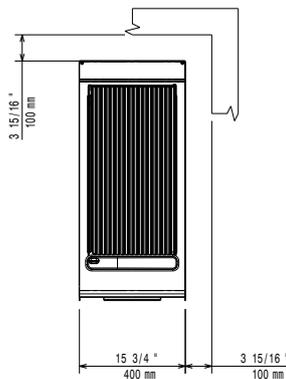


**Lateral**



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

**Planta**



**Gas**

|                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| <b>Gas - Gas natural - Presión:</b> |                          |
| <b>392266 (Z9GRGDGCFU)</b>          | 7" w.c. (17.4 mbar)      |
| <b>Gas - Presión de gas LPG</b>     | 11" w.c. (27.7 mbar)     |
| <b>Potencia gas:</b>                | 10 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>               | 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.

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| <b>Dimensiones externas, ancho</b> | 400 mm              |
| <b>Dimensiones externas, fondo</b> | 900 mm              |
| <b>Dimensiones externas, alto</b>  | 850 mm              |
| <b>Peso neto</b>                   | 60 kg               |
| <b>Peso del paquete</b>            | 72 kg               |
| <b>Alto del paquete:</b>           | 1180 mm             |
| <b>Ancho del paquete:</b>          | 480 mm              |
| <b>Fondo del paquete:</b>          | 1020 mm             |
| <b>Volumen del paquete</b>         | 0.58 m <sup>3</sup> |
| <b>Grupo de certificación:</b>     | N9GG                |