

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

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



392266 (Z9GRGDGCFU)

Parrilla a gas, medio módulo - monoblock

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 monoblock 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:

Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.es.zanussiprofessional.com

accesorios incluidos

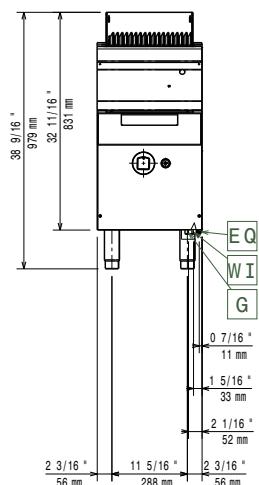
- 1 de Rascador para parrillas de hierro fundido PNC 206422

accesorios opcionales

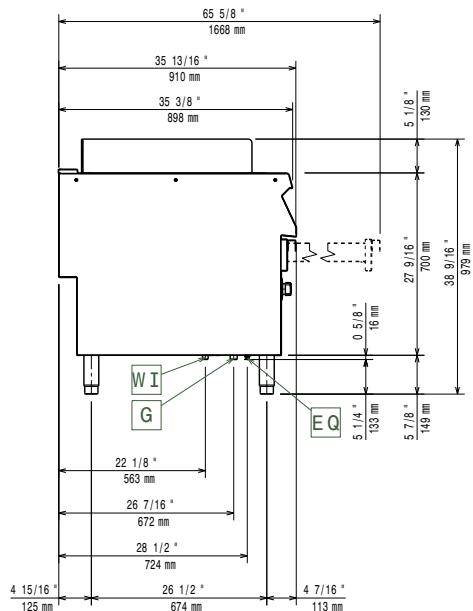
| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 120 mm | PNC 206126 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 120mm | PNC 206127 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <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, 2000 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para marina | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 600 mm (EV0700/900) | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm | PNC 206147 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (EV0700/900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (EV0700/900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (EV0700/900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla en acero inoxidable para parrillas monobloque | PNC 206408 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Rejilla en acero inoxidable para parrillas monobloque | PNC 206409 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900 | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Rascador para rejillas acanaladas de parrillas, top | PNC 206421 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> | • Rascador para parrillas de hierro fundido | PNC 206422 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> | • Soporte base para patas / ruedas | PNC 206431 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 206462 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas | PNC 927225 | <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"/> | | | |
| • 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora) | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Apoyaplatos 400mm | PNC 206185 | <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"/> | | | |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada | PNC 206202 | <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"/> | | | |
| • Grifo para el relleno de agua para el cajón de las parrillas monobloque de 400 mm | PNC 206280 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Alzatina de humos 400mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm | PNC 206335 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206366 | <input type="checkbox"/> | | | |



Alzado



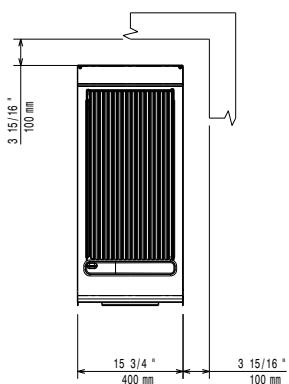
Lateral



EQ = Tornillo equipotencial

G = Conexión de gas

Planta



Gas

Gas - Gas natural - Presión:

392266 (Z9GRGDGCFU)

7" w.c. (17.4 mbar)

Gas - Presión de gas LPG

11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas:

10 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 400 mm

Dimensiones externas, fondo 900 mm

Dimensiones externas, alto 850 mm

Peso neto 60 kg

Peso del paquete 72 kg

Alto del paquete: 1180 mm

Ancho del paquete: 480 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete 0.58 m³

Grupo de certificación: N9GG