

# Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 2 quemadores (10 kW cada uno)

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392001 (Z9GCGD2S0M)

Cocina a gas top 2 quemadores (10kW cada uno)

## Descripción

#### Artículo No.

Para montar sobre bases abiertas, soportes a puente o en sbalzo. Quemadores flower flame de alta eficiencia con regulación de llama continua y combustión optimizada. Dispositivo de fallo de llama para proteger de la extinción accidental. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Rejillas soporte de acero inoxidable de gran resistencia. Plano de trabajo en acero inoxidable extra robusto de 2 mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades.

## Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Los dos quemadores de alta eficiencia de 10 kW están disponibles en dos tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

## 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.
- Soportes para sartenes en acero inoxidable.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

## Sostenibilidad

• [NOT TRANSLATED]

Aprobación:





# Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 2 quemadores (10 kW cada uno)

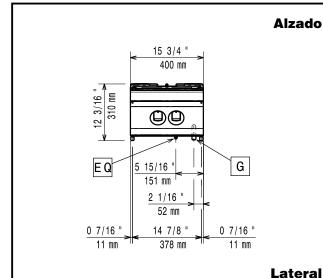
# accesorios opcionales

accessines operanaise		
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
Conducto de humos, diámetro 120 mm	PNC 206126	
<ul> <li>Aro para condensador de humos, diámetro 120mm</li> </ul>	PNC 206127	
• Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137	
Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	
Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	
Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	
Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	
• Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	
<ul> <li>Pasamanos laterales, derecha e izquierda</li> </ul>	PNC 206165	
Pasamanos frontal 400 mm	PNC 206166	
<ul> <li>Pasamanos frontal 800 mm</li> </ul>	PNC 206167	
<ul> <li>Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal</li> </ul>	PNC 206171	
<ul> <li>Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal</li> </ul>	PNC 206172	
Apoyaplatos 400mm	PNC 206185	
<ul> <li>Apoyaplatos 800 mm</li> </ul>	PNC 206186	
<ul> <li>Pasamanos frontal 1200 mm</li> </ul>	PNC 206191	
<ul> <li>Pasamanos frontal 1600 mm</li> </ul>	PNC 206192	
• Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida)	PNC 206289	
<ul> <li>Extensión para columna de agua</li> </ul>	PNC 206290	
<ul> <li>Rejila doble para 2 quemadores en acero inoxidable</li> </ul>	PNC 206298	
<ul> <li>Alzatina de humos 400mm</li> </ul>	PNC 206303	
<ul> <li>Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm</li> </ul>	PNC 206310	
• 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm	PNC 206321	
<ul> <li>Soporte para sartenes wok para quemadores (EVO700/900)</li> </ul>	PNC 206363	
• KIT INYECTORES GAS CIUDAD (G150)- QUE.900	PNC 206384	
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206457	
<ul> <li>Regulador de presión para unidades a gas</li> </ul>	PNC 927225	





# Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 2 quemadores (10 kW cada uno)



#### 35 7/16 " 35 mm 1 3/8 G 900 mm 9 7/8 " 251 15/16 24 mm 20 mm 13/16 53 mm 1/16 G 23 7/8 " ΕQ 607 mm 26 3/16 "

666 mm 27 7/8 "

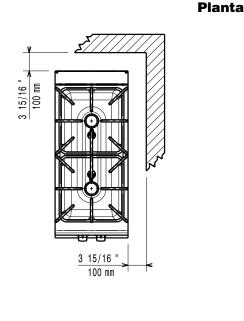
708 mm

4 15/16 "

125 mm

82 mm **G** = Conexión de gas

3 1/4 "



### Gas

Natural gas - Presión:

392001 (Z9GCGD2S0M) 7" w.c. (17.4 mbar) LPG Gas Presión: 11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas: 20 kW

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas GLP:Gas natural

1/2" Entrada de gas

## 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.

Peso neto 43 kg Peso del paquete 34 kg Alto del paquete: 520 mm Ancho del paquete: 460 mm Fondo del paquete: 1020 mm Volumen del paquete 0.24 m<sup>3</sup>

Potencia quemadores frontales ISO 9001; ISO 14001 - kW

Potencia de los quemadores

10 - 0 kW traseros Grupo de certificación: N9CG

Dimensiones de los quemadores

traseros - mm Dimensiones de los quemadores

Ø 100 delanteros - mm

EvoFlame model available to save [NOT TRANSLATED]

Ø 100

up to 20% on gas >>> 392640

Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 2 quemadores (10 kW cada uno)

