

Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 4 quemadores (1x10 kW, 3x6 kW)



392002 (Z9GCGH4S00)

Cocina a gas top 4
quemadores (1x10kW +
3x6kW)

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.

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

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Los tres quemadores de alta eficiencia de 6 kW y uno de 10 kW, están disponibles en dos tamaños diferentes para un mayor rendimiento en las necesidades de cocción de los clientes más exigentes: - quemadores de 60 mm con regulación continua de potencia, d
- 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.

Aprobación:

Part of

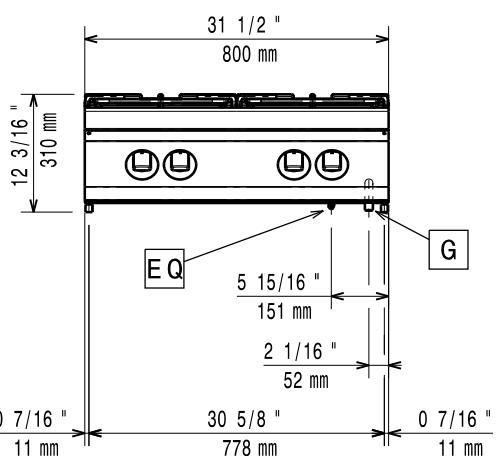
Electrolux
Professional
Group
Zanussi Professional
www.es.zanussiprofessional.com

accesorios opcionales

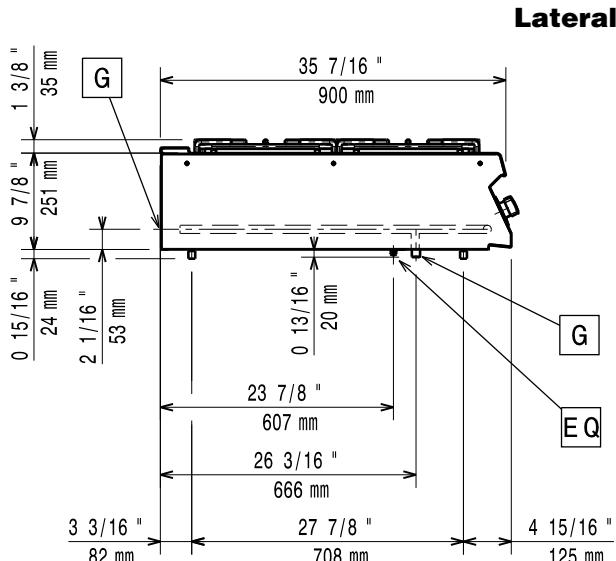
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- Placa radiante para 1 quemador PNC 206170
- Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206171
- Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal PNC 206172
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) PNC 206289
- Extensión para columna de agua PNC 206290
- Rejila doble para 2 quemadores en acero inoxidable PNC 206298
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321
- Soporte para sartenes wok para quemadores (EVO700/900) PNC 206363
- KIT INYECTORES GAS CIUDAD (G150)- QUE.900 PNC 206384
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 4 quemadores (1x10 kW, 3x6 kW)



Alzado



G = Conexión de gas

Gas

Natural gas - Pressure:

392002 (Z9GCGH4S00)

7" w.c. (17.4 mbar)

LPG Gas Pressure:

11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas:

28 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP;Gas natural

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.

Peso neto

79 kg

Peso del paquete

53 kg

Alto del paquete:

530 mm

Ancho del paquete:

1010 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

0.46 m³

Potencia quemadores frontales

6 - 6 kW

Potencia de los quemadores traseros

10 - 6 kW

Grupo de certificación:

N9CG

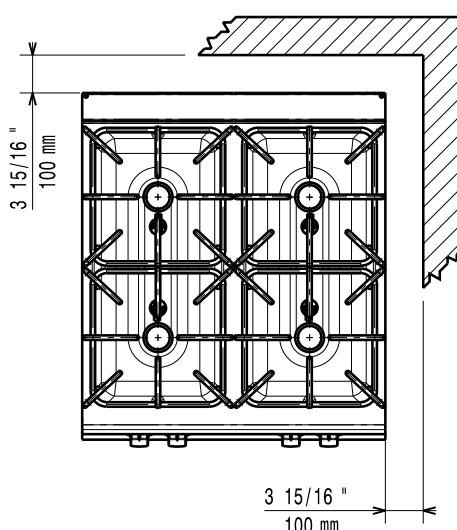
Dimensiones de los quemadores traseros - mm

Ø 100 Ø 60

Dimensiones de los quemadores delanteros - mm

Ø 60 Ø 60

Planta



Línea de Cocción Modular
Cocina a gas top 4 quemadores (1x10 kW, 3x6 kW)

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

