

**Línea de Cocción Modular
Cocina 6 quemadores a gas
(10kw) sobre horno con armario**

392014 (Z9GCGL6S1M)

Cocina a gas 6 quemadores
(10kW) sobre horno y armario**Descripción****Artículo No.**

Para montar sobre bases abiertas, soportes a puente o en salto. 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 patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- Los seis quemadores de alto rendimiento de 10 kW están disponibles en 100 mm de diámetro con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- Base con armario para guardar cacerolas, sartenes, bandejas, etc.
- 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 compartimento de la base es un horno estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base. La cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipientes 2
- Termostato del horno regulable de 120°C a 280°C.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- 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.

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

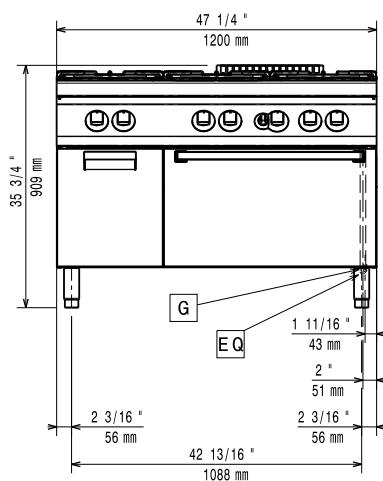
accesorios incluidos

- 1 de Rejilla cromada 2/1GN para horno PNC 164250
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206342

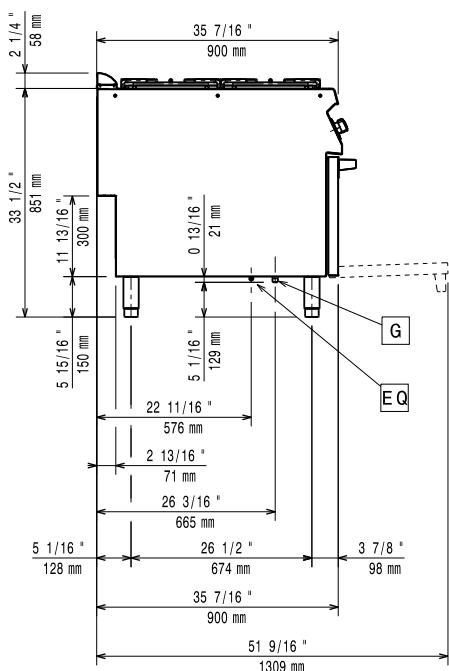
accesorios opcionales

• Rejilla cromada 2/1GN para horno estático	PNC 164250	<input type="checkbox"/>	• Alzatina de humos 1200mm	PNC 206306	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm			• 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm	PNC 206335	<input type="checkbox"/>
• Puerta para base armario abierta	PNC 206342		• Puerta para base armario abierta	PNC 206342	<input type="checkbox"/>
• 2 cajones para bases armario abiertas, altura 100 mm			• 2 cajones para bases armario abiertas, altura 100 mm	PNC 206361	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sartenes wok para quemadores (EV0700/900)			• Soporte para sartenes wok para quemadores (EV0700/900)	PNC 206363	<input type="checkbox"/>
• Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas			• Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas			• Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas			• Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Panel trasero 1200 mm (EV0700/900)			• Panel trasero 1200 mm (EV0700/900)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• KIT INYECT.GAS CIUDAD (G150)-QUEM+ H.900			• KIT INYECT.GAS CIUDAD (G150)-QUEM+ H.900	PNC 206385	<input type="checkbox"/>
• Mallas para chimenea, 400 mm			• Mallas para chimenea, 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Regulador de presión para unidades a gas			• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900	PNC 206157	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206165	<input type="checkbox"/>			
• Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206171	<input type="checkbox"/>			
• Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206172	<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"/>			
• 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"/>			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>			
• Kit de calentamiento eléctrico para armarios	PNC 206259	<input type="checkbox"/>			
• Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida)	PNC 206289	<input type="checkbox"/>			
• Extensión para columna de agua	PNC 206290	<input type="checkbox"/>			
• Rejila doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206298	<input type="checkbox"/>			





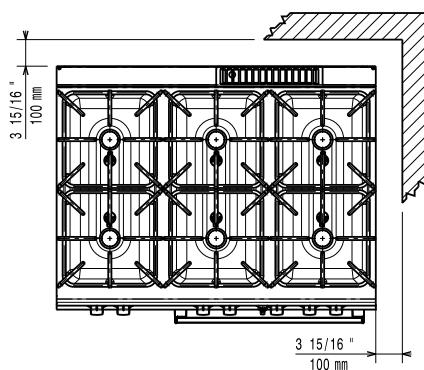
Alzado



Lateral

G = Conexión de gas

Planta



Gas

Natural gas - Presión

392014 (Z9GCGL6S1M)

7" w.c. (17.4 mbar)

11" w.c. (27.7 mbar)

68.5 kW

Gas Natural G20 (20mbar)

GLP;Gas natural

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.

Temperatura de funcionamiento del horno

120 °C MIN; 280 °C MAX

Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):

575 mm

Dimensiones de la cavidad del horno (alto):

300 mm

Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):

700 mm

Peso neto

203 kg

Peso del paquete

158 kg

Alto del paquete:

1080 mm

Ancho del paquete:

1020 mm

Fondo del paquete:

1300 mm

Volumen del paquete

1.43 m³

Potencia quemadores frontales

ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW

Potencia de los quemadores traseros

10 - 10 kW

Potencia de los quemadores del medio:

10 - 0/10 - 0 kW

Grupo de certificación:

N9CG

Dimensiones de los quemadores traseros - mm

Ø 100 Ø 100

Dimensiones de los quemadores delanteros - mm

Ø 100 Ø 100

Dimensión de los quemadores del medio - mm

Ø 100 Ø 100