

Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 6 quemadores

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	
NIA π	



392011 (Z9GCGL6S00)

Cocina a gas top 6 quemadores (2x10kW + 4x6kW)

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 cuatro 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:
 - quemadores de 60 mm con regulación continua de potencia, de 1,5 a 6 kW
 - quemadores de 100 mm con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- 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:



Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 6 quemadores

accesorios opcionales

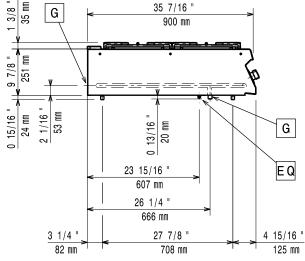
accesorios operonares		
Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	
 Aro para condensador de humos, diámetro 150mm 	PNC 206133	
Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	
Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	
Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	
 Pasamanos laterales, derecha e izquierda 	PNC 206165	
 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	
 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 1200mm 	PNC 206306	
 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	



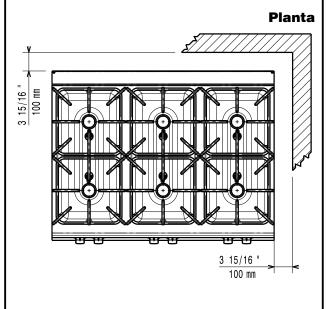


Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 6 quemadores

Alzado 47 1/4 " 1200 mm 12 3/16 310 mm $\Theta \Theta$ $\Theta \Theta$ $\oplus \oplus$ ΕQ 5 15/16 G 151 mm 2 1/16 " 52 mm 0 7/16 " 0 7/16 " 11 mm 11 mm 46 3/8 " 1178 mm Lateral 35 mm 35 7/16 " G 900 mm



G = Conexión de gas



Gas

Natural gas - Pressure:

7" w.c. (17.4 mbar) 392011 (Z9GCGL6S00)

Potencia gas: 44 kW

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

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.

110 kg Peso neto Peso del paquete 76 kg Alto del paquete: 540 mm Ancho del paquete: 1020 mm Fondo del paquete: 1270 mm $0.7 \, \text{m}^3$ Volumen del paquete Potencia quemadores frontales 6 - 6 kW

Potencia de los quemadores

10 - 10 kW traseros

Potencia de los quemadores del

medio: 6 - 0/6 - 0 kW

Grupo de certificación: N9CG

Dimensiones de los quemadores

traseros - mm Ø 100 Ø 100

Dimensiones de los quemadores delanteros - mm

Dimensión de los quemadores del medio - mm

Ø 60 Ø 60

Ø 60 Ø 60



Línea de Cocción Modular Cocina a gas top 6 quemadores