

**Línea de Cocción Modular  
Cocina a gas 6 quemadores  
sobre horno con armario****ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_**MODELO #** \_\_\_\_\_**NOMBRE #** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_**392013 (Z9GCL6S10)**Cocina a gas 6 quemadores  
(2x10kW + 4x6kW) sobre  
hornos a gas (8,5kW) y  
armario**Descripción****Artículo No.**

Patas de acero inoxidable regulables en altura hasta 50mm. 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. Cámara del horno con 3 niveles para albergar rejillas 2/1GN. Base del horno ranurada en hierro fundido. 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 patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema 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.
- 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

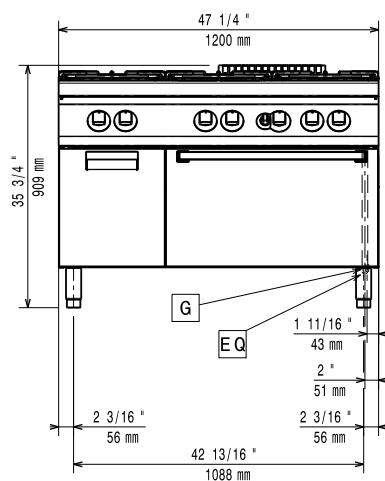
**accesorios incluidos**

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

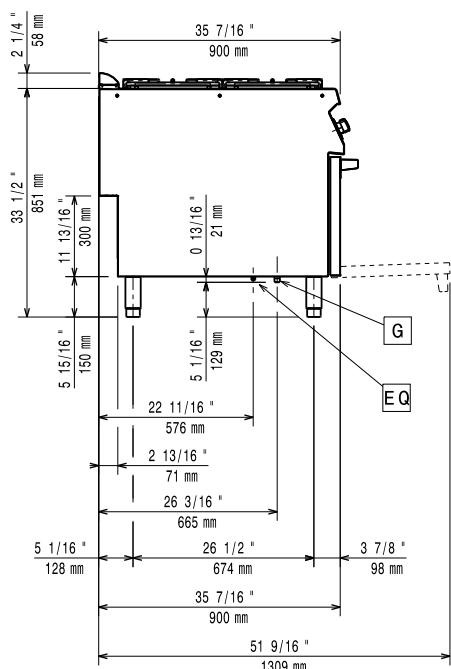
**accesorios opcionales**

• Rejilla cromada 2/1GN para horno estático	PNC 164250	<input type="checkbox"/>	• Rejila doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206298	<input type="checkbox"/>
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Alzatina de humos 1200mm	PNC 206306	<input type="checkbox"/>
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm	PNC 206335	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Puerta para base armario abierta	PNC 206342	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• 2 cajones para bases armario abiertas, altura 100 mm	PNC 206361	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para marina	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Soporte para sartenes wok para quemadores (EVO700/900)	PNC 206363	<input type="checkbox"/>
• 2 guías soporte para base armario abierta de 400mm para GN 1/1 & 2/1	PNC 206145	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900	PNC 206157	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206165	<input type="checkbox"/>	• KIT INYECT.GAS CIUDAD (G150)-QUEM+ H.900	PNC 206385	<input type="checkbox"/>
• Placa radiante para 1 quemador	PNC 206170	<input type="checkbox"/>	• Mallas para chimenea, 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206171	<input type="checkbox"/>	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<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 monoblock	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 monoblock 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"/>			



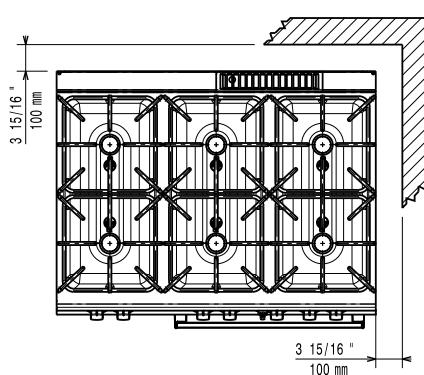


**Alzado**



**Lateral**

**G** = Conexión de gas



**Planta**

## Gas

**Natural gas - Presión**

392013 (Z9GCGL6S10)

7" w.c. (17.4 mbar)

**Presión de gas LPG**

11" w.c. (27.7 mbar)

**Potencia gas:**

52.5 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.

**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**

155 kg

**Alto del paquete:**

1080 mm

**Ancho del paquete:**

1020 mm

**Fondo del paquete:**

1260 mm

**Volumen del paquete**

1.39 m<sup>3</sup>

**Potencia quemadores frontales**

6 - 6 kW

**Potencia de los quemadores traseros**

10 - 10 kW

**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**

Ø 60 Ø 60

**Dimensión de los quemadores del medio - mm**

Ø 60 Ø 60