

Línea de Cocción Modular Cocina a gas 6 quemadores sobre horno con armario

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392013 (Z9GCGL6S10)

Cocina a gas 6 quemadores
(2x10kW + 4x6kW) sobre
horno a gas (8,5kW) y
armario

Descripción

Artículo No. _____

Patatas 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.

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: _____

accesorios incluidos

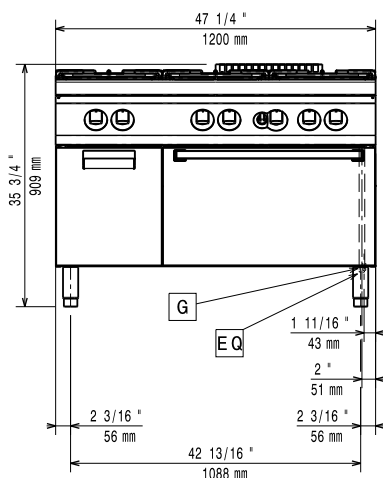
- 1 de Rejilla cromada 2/1GN para horno PNC 164250
estático
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206342

accesorios opcionales

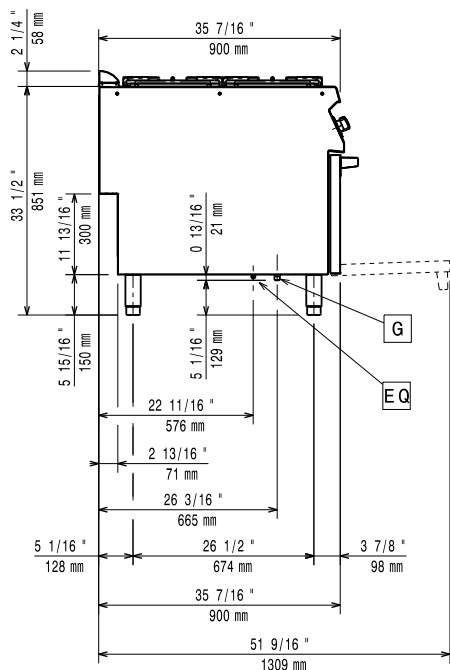
- Rejilla cromada 2/1GN para horno PNC 164250 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, PNC 206133 ☐
diámetro 150mm
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno PNC 206135 ☐
(EVO700/900). Es obligatorio
instalarlas sobre la "base soporte para
patas o ruedas"
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- 2 guías soporte para base armario PNC 206145 ☐
abierta de 400mm para GN 1/1 & 2/1
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206151 ☐
1200 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206152 ☐
1600 mm
- 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA PNC 206157 ☐
900
- Pasamanos laterales, derecha e PNC 206165 ☐
izquierda
- Placa radiante para 1 quemador PNC 206170 ☐
- Plancha lisa para 1 quemador - situar PNC 206171 ☐
sólo sobre quemador frontal
- Plancha ranurada para 1 quemador - PNC 206172 ☐
situar sólo sobre quemador frontal
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base PNC 206178 ☐
refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base PNC 206179 ☐
refrigeradora/congeladora)
- 2 zócalos laterales (no para la base PNC 206180 ☐
refrigerada/congeladora)
- 2 paneles para conducto de servicio PNC 206181 ☐
para instalación monobloque
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio PNC 206202 ☐
para instalación adosada
- Kit de 4 patas para instalación sobre PNC 206210 ☐
zócalo obra (no para Parrillas
monobloque de la línea 900)
- Condensador de humos para 1 módulo, PNC 206246 ☐
diámetro 150mm
- Kit de calentamiento eléctrico para PNC 206259 ☐
armarios
- Columna de agua con brazo orientable PNC 206289 ☐
(extensión para columna no incluida)
- Extensión para columna de agua PNC 206290 ☐

- Rejila doble para 2 quemadores en acero PNC 206298 ☐
inoxidable
- Alzatina de humos 1200mm PNC 206306 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, PNC 206335 ☐
fondo 900mm
- Puerta para base armario abierta PNC 206342 ☐
- 2 cajones para bases armario abiertas, PNC 206361 ☐
altura 100 mm
- Soporte para sartenes wok para PNC 206363 ☐
quemadores (EVO700/900)
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 PNC 206368 ☐
mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni
ruedas
- Base soporte para patas o ruedas, 1600 PNC 206369 ☐
mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni
ruedas
- Base soporte para patas o ruedas, 2000 PNC 206370 ☐
mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni
ruedas
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376 ☐
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

Alzado

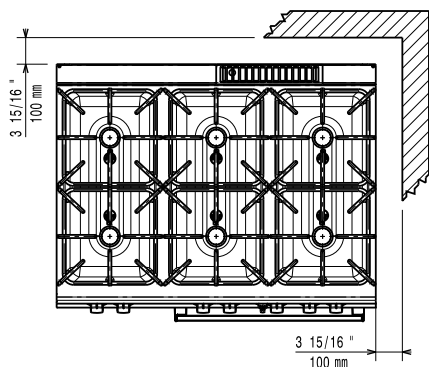


Lateral



G = Conexión de gas

Planta



Gas

Natural gas - Presión

392013 (Z9GCG6S10)

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 m³

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