

## Línea de Cocción Modular Cocina a gas 8 quemadores sobre 2 hornos



392017 (Z9GCGP8SG0)

Cocina a gas 8 quemadores  
(2x10kW + 6x6kW) sobre 2  
hornos a gas (8,5kW cada  
uno)

### 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.

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 alta eficiencia de 6 kW y 2 quemadores de 10 kW, 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 compartimento de la base son 2 hornos 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 2/1 GN y placa de la base es ranurada en acero inoxidable esmaltado.
- 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](http://www.es.zanussiprofessional.com)

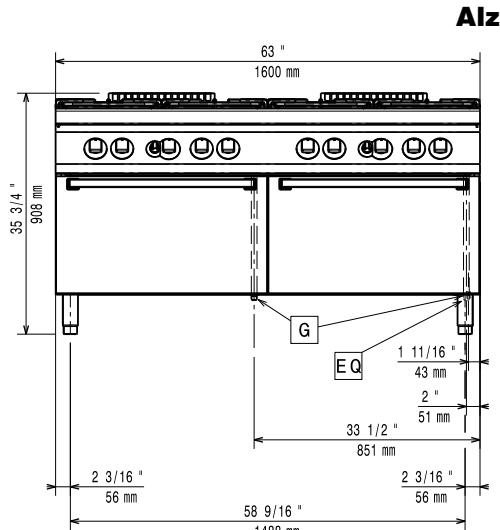
## accesorios incluidos

- 2 de Rejilla cromada 2/1GN para horno PNC 164250 estático

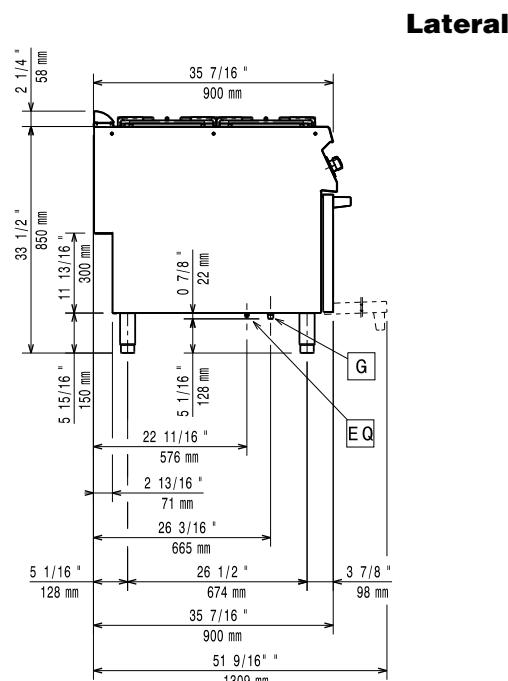
## accesorios opcionales

• Rejilla cromada 2/1GN para horno estático	PNC 164250	<input type="checkbox"/>
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EV0700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"	PNC 206135	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para marina	PNC 206136	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>
• 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900	PNC 206157	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206165	<input type="checkbox"/>
• Placa radiante para 1 quemador	PNC 206170	<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 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 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"/>
• 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"/>
• 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm	PNC 206335	<input type="checkbox"/>
• Soporte para sartenes wok para quemadores (EV0700/900)	PNC 206363	<input type="checkbox"/>
• 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	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• KIT INYECT.GAS CIUDAD (G150)-QUEM+H.900	PNC 206385	<input type="checkbox"/>
• Mallas para chimenea, 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>

# Línea de Cocción Modular Cocina a gas 8 quemadores sobre 2 hornos



**Alzado**



**Lateral**

**G** = Conexión de gas

## Gas

Natural gas - Presión

392017 (Z9GCGP8SG0)

7" w.c. (17.4 mbar)

11" w.c. (27.7 mbar)

73 kW

Gas Natural G20 (20mbar)

GLP;Gas natural

1/2"

Presión de gas LPG

Potencia gas:

Suministro de gas estándar:

Opción del tipo de gas

Entrada de gas

## Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o insertar un aislamiento térmico.

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

300 kg

Peso del paquete

350 kg

Alto del paquete:

1030 mm

Ancho del paquete:

1020 mm

Fondo del paquete:

1780 mm

Volumen del paquete

1.87 m<sup>3</sup>

Potencia quemadores frontales

6 - 6 kW

Potencia de los quemadores traseros

10 - 10 kW

Grupo de certificación:

N9CG

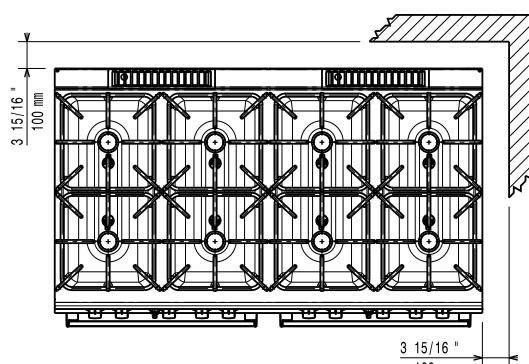
Dimensiones de los quemadores traseros - mm

Ø 100 Ø 100

Dimensiones de los quemadores delanteros - mm

Ø 60 Ø 60

**Planta**



Línea de Cocción Modular  
Cocina a gas 8 quemadores sobre 2 hornos

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

