

Línea de Cocción Modular Parrilla eléctrica, módulo completo (independiente)

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392271 (Z9GREHGCFU)

Parrilla eléctrica, módulo completo - monobloque

Descripción

Artículo No.

Elementos de calentamiento acorazados en incoloy posicionados bajo la parrilla de cocción. Parrillas de la superficie de cocción en hierro fundido, fácilmente extraíbles para su limpieza. Las parrillas se pueden girar para cocinar carnes o pescados. Incluye bandejas recolectoras de grasas. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Top en acero inoxidable extra robusto de 2 mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

- Elementos térmicos Incoloy colocados bajo la superficie de cocción.
- Cada bloque de elementos de calentamiento tiene la temperatura controlada con termostato.
- Luz indicadora de potencia.
- Bandeja recolectora de grasas y jugos residuales producidas durante la cocción.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- · Protección IPX5 resistente al agua.
- Regulador de energía a través del mando de control.
- Los elementos de calentamiento se pueden bascular hacia el frontal para facilitar la limpieza.
- La estructura monobloque le proporciona una mayor estabilidad y fácil instalación.
- La superficie de cocción es de doble cara: una para cocinar carnes y la otra para pescados y verduras.
- El cajón se puede llenar con agua para obtener un vapor suave durante la cocción y facilitar la limpieza del mismo.
- La baja temperatura de los paneles externos permite trabajar de forma segura.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas de gran resistencia y extraíbles para fácil mantenimiento.

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.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Aprobación:



Línea de Cocción Modular Parrilla eléctrica, módulo completo (independiente)

•	accesorios incluidos		•	 Rejila en acero inoxidable acanalada para parrillas monobloque (EVO 900) 	PNC 2	06405)
•	1 de Rascador para parrillas de hierro fundido	PNC 206422	•	 Rascador para rejillas acanaladas de parri top 	llas, PNC 2	06421 \square)
•	accesorios opcionales			Rascador para parrillas de hierro fundido	PNC 2	06422)
	Kit de sellado de juntas	PNC 206086					
	Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EV0700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"	PNC 206135					
•	Kit de patas para marina	PNC 206136					
•	Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148					
•	Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150					
•	Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151					
	Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152					
•	2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900	PNC 206157					
•	Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206165					
•	Pasamanos frontal 800 mm	PNC 206167					
•	Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176					
•	Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177					
	Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178					
•	Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179					
	2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora)	PNC 206180					
	2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque	PNC 206181					
•	Apoyaplatos 800 mm	PNC 206186					
•	Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 206191					
•	Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 206192					
	2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada	PNC 206202					
•	Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210					
•	Grifo para el rellenado de agua para el cajón de las parrillas monobloque de 800 mm	PNC 206281					
•	Alzatina de humos 800mm	PNC 206304					
•	2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm	PNC 206335					
•	Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367					
•	Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368					
	Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369					
	Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370					
	Panel trasero 800 mm (EVO700/900)	PNC 206374					
	Panel trasero 1000 mm (EV0700/900)	PNC 206375					
•	Panel trasero 1200 mm (EV0700/900)	PNC 206376					
					.,	.,	

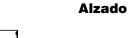


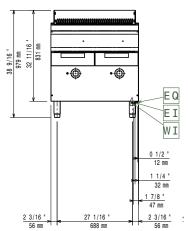




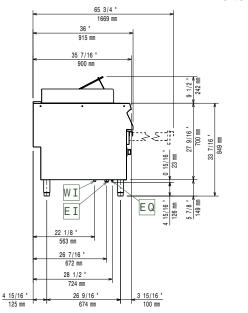


Línea de Cocción Modular Parrilla eléctrica, módulo completo (independiente)





Lateral



El = Conexión eléctrica (energía)

EQ = Tornillo equipotencial

91/31 E 31 1/2 * 3 15/16 * 99 mm

Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Potencia eléctrica max.: 15 kW Total watios 15 kW

Instalación

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.

Info

Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	850 mm
Peso neto	115.5 kg
Peso del paquete	118 kg
Alto del paquete:	1180 mm
Ancho del paquete:	1020 mm
Fondo del paquete:	880 mm
Volumen del paquete	1.06 m ³
Grupo de certificación:	EG92F



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