

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: _____

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para parrillas de hierro fundido PNC 206422

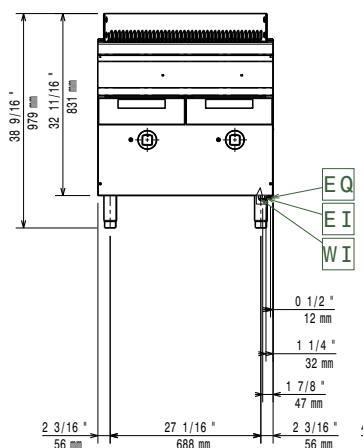
accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). 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 (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370 ☐
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376 ☐

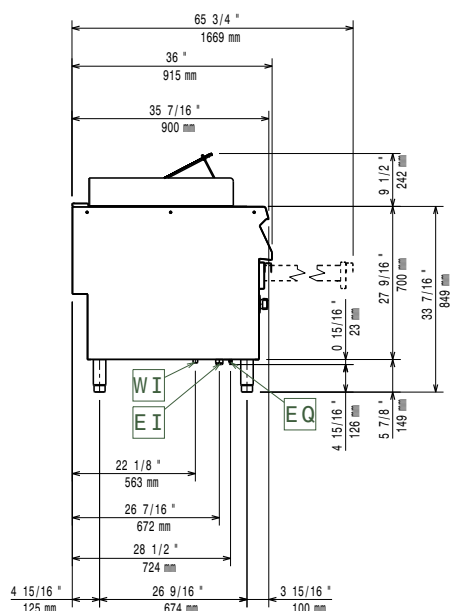
- Rejila en acero inoxidable acanalada para parrillas monobloque (EVO 900) PNC 206405 ☐
- Rascador para rejillas acanaladas de parrillas, top PNC 206421 ☐
- Rascador para parrillas de hierro fundido PNC 206422 ☐

Línea de Cocción Modular

Alzado



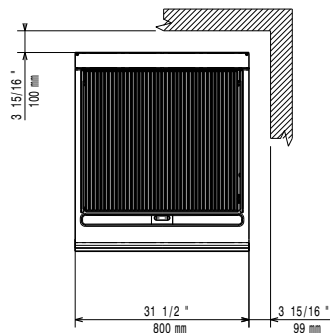
Lateral



EI = Conexión eléctrica
(energía)

EQ = Tornillo equipotencial

Planta



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 m³
Grupo de certificación:	EG92F

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

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