

**Línea de Cocción Modular  
Sartén basculante a gas 80 lt -  
superficie de cocción Duomat,  
control termostático**



392136 (Z9BRGHDOF0)

Sartén basculante a gas 80 lt.  
con superficie de cocción  
Duomat, grifo, control de  
energía y control termostático

### Descripción

#### Artículo No.

Conexión a gas natural o GLP. Quemadores en acero cromado con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama. Superficie de cocción DUOMAT ideal para asar, dorar, estofar, saltear, hervir o preparar salsas. Se puede instalar en sbalzo. Sistema basculante automático y tapa de doble pared en acero inoxidable. Termostato para fijar la temperatura de cocción y regulador de energía. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste entre unidades a la perfección.

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_  
**MODELO #** \_\_\_\_\_  
**NOMBRE #** \_\_\_\_\_  
**SIS #** \_\_\_\_\_  
**AIA #** \_\_\_\_\_

### Características técnicas

- La superficie de cocción de la sartén es ideal para saltear, guisar, cocer, hervir, estofar.
- La superficie de cocción Duomat permite realizar cocciones en seco o húmedas alternativamente.
- Cuba y tapa de doble capa para reducir la dispersión de calor.
- Tapa de doble capa, aislada de acero inoxidable 20/10.
- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- Dotada de un regulador de energía.
- Mecanismo basculante manual para facilitar el vaciado.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La temperatura de trabajo puede ajustarse entre 80 °C y 300 °C.

### Construcción

- Superficie de cocción Duomat: es una aleación de 10 mm de grosor obtenida de la combinación de dos aceros inoxidables diferentes, que mejoran la estabilidad térmica de la superficie de cocción y que permite un uso más multifuncional de la sartén - se pueden combinar diferentes tipos de Duomat.
- Todas las superficies internas de la cuba son redondeadas y pulidas para una mayor higiene.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Resistencia al agua IPX5.
- Quemadores en AISI 441 anticorrosión y, gracias a un gran rendimiento, resistentes a altas temperaturas.
- Capacidad utilizable: 66 litros.

### Sostenibilidad

- Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

Part of

 Electrolux  
Professional  
Group

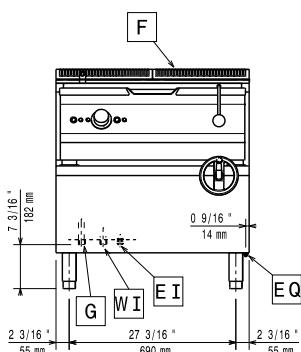
**Zanussi Professional**  
[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

## **accesorios opcionales**

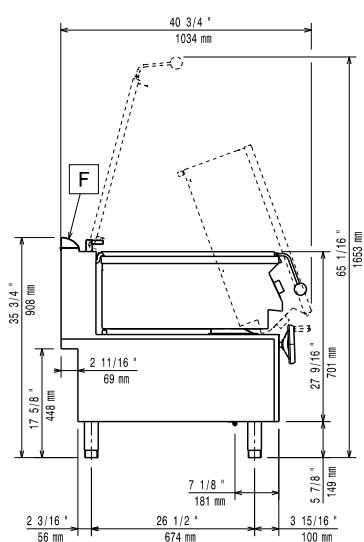
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit de patas para marina PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152
- 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
- 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
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400
- Carro con cuba elevable y extraíble PNC 922403
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



**Alzado**



**Lateral**



**CWI1** = Entrada de agua fría 1  
(limpieza)

**EI** = Conexión eléctrica  
(energía)

**G** = Conexión de gas

**Eléctrico**

Suministro de voltaje

220-230 V/1 ph/50 Hz

Total vatios

0.1 kW

**Gas**

Gas - Presión de gas LPG

7" w.c. (17.4 mbar)

Gas - Gas natural - Presión:

11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas:

21 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP;Gas natural

Entrada de gas

1/2"

**Info**

Fondo de la superficie de cocción 565 mm

Ancho de la superficie de cocción 680 mm

Alto de la cuba de cocción 180 mm

Capacidad de la cuba, Máx:

80 lt

Temperatura de funcionamiento MÍN:

80 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX:

300 °C

Peso neto 150 kg

Peso del paquete 158 kg

Alto del paquete: 1080 mm

Ancho del paquete: 1020 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.95 m<sup>3</sup>

Grupo de certificación: N9EBRG

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.

**Planta**

