

## Línea de Cocción Modular

### Sartén basculante a gas 80 lt - superficie de cocción Duomat, control termostático

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



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.

## 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 pued
- 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.

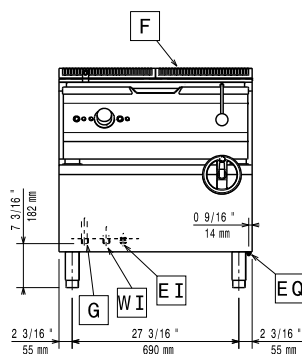
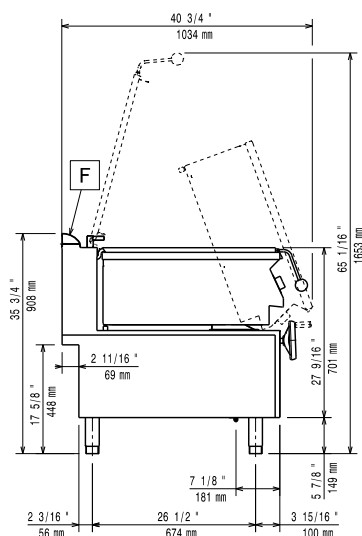
## Sostenibilidad

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

Aprobación: \_\_\_\_\_

## accesorios opcionales

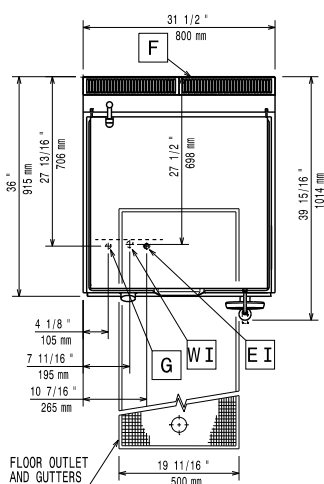
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, PNC 206133 ☐  
diámetro 150mm
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206148 ☐  
800 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206150 ☐  
1000 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206151 ☐  
1200 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206152 ☐  
1600 mm
- Zócalo frontal 800 mm (no para base PNC 206176 ☐  
refrigeradora/congeladora)
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base PNC 206177 ☐  
refrigeradora/congeladora)
- 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 ☐  
refrigeradora/congeladora)
- 2 paneles para conducto de servicio PNC 206181 ☐  
para instalación monobloque
- 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
- 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 PNC 927225 ☐  
gas

**Alzado**

**Lateral**


**CW11** = Entrada de agua fría 1  
(limpieza)

**EI** = Conexión eléctrica  
(energía)

**G** = Conexión de gas

**Planta**

**Eléctrico**

Suministro de voltaje	220-230 V/1 ph/50 Hz
Total watos	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  
MAX: 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 m³

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.