

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.

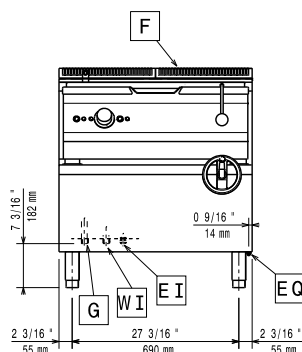
Aprobación: _____

accesorios opcionales

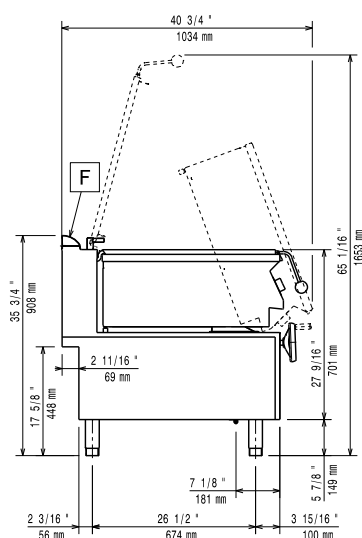
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, PNC 206133 ☐
diámetro 150mm
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206148 ☐
800 mm
- Zócalo frontal para instalación de obra, PNC 206150 ☐
1000 mm
- Zócalo frontal para instalación 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

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

Alzado



Lateral

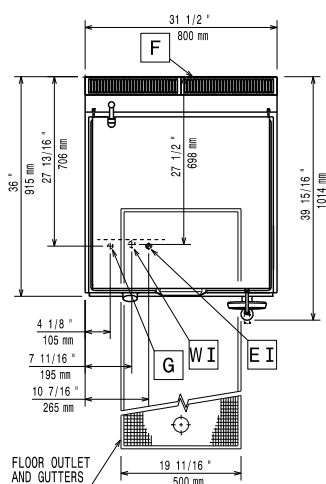


CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)

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 MIN:	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.

Línea de Cocción Modular

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

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