ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

Línea de Cocción Modular Placa radiante a gas top (10,5 kW) sobre horno a gas (8,5 kW)

392019 (Z9STGH10G0) Placa radiante a gas (10,5kW) sobre horno a gas (8,5kW)

Descripción

Artículo No.

Plano de trabajo en acero inoxidable 20/10. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades. Paneles exteriores en acero inoxidable

Superficie duradera de hierro fundido que permite situar numerosas y variadas sartenes/cazuelas y moverse sin necesidad de levantarlas

Superficie de cocción con zonas diferenciadas por temperaturas.

Un único quemador central, 10,5kW, con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto

Características del Horno

Cámara del horno con 3 niveles para albergar rejillas 2/1GN. Base del horno ranurada en hierro fundido.

Características técnicas

- Placa radiante a gas, quemador central de 10,5kW.
- Placas de cocción de hierro fundido, fácil de limpiar.
- La parte central de la placa de cocción puede alcanzar un máximo de temperatura de 500 C° mientras disminuye hacia los bordes.
- Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Encendido piezo eléctrico.
- La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- El compartimento de la base es un horno estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base. La cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipentes 2
- Termostato del horno regulable de 120ºC a 280ºC.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.

Construcción

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

Aprobación:

Línea de Cocción Modular
Placa radiante a gas top (10,5 kW) sobre horno a gas (8,5 kW)

accesorios incluidos

- 1 de Rejilla cromada 2/1GN para horno estático PNC 164250

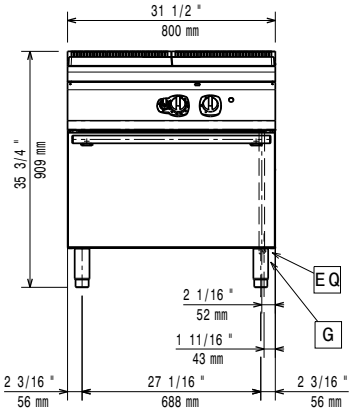
accesorios opcionales

- Rejilla cromada 2/1GN para horno estático PNC 164250 ❑
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ❑
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ❑
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ❑
- 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 ❑
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ❑
- Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) PNC 206289 ❑
- Extensión para columna de agua PNC 206290 ❑
- 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 ❑
- KIT INYECT.GAS CIUDAD (G150)-RAD+ QUE.900 PNC 206386 ❑
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400 ❑
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ❑

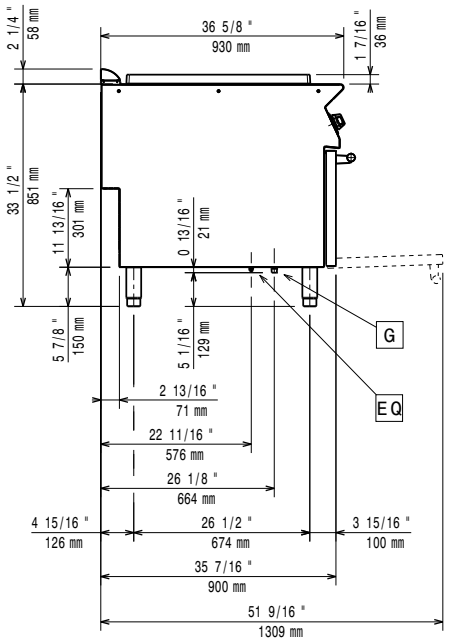
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular
Placa radiante a gas top (10,5 kW) sobre horno a gas (8,5 kW)

Alzado

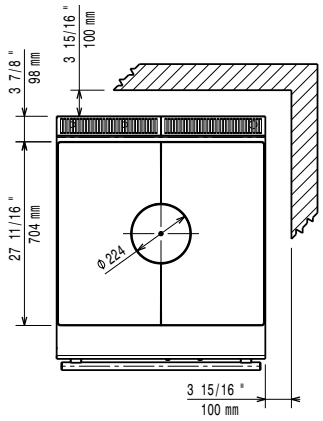


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Natural gas - Presión 392019 (Z9STGH10G0)	7" w.c. (17.4 mbar)
Presión de gas LPG	11" w.c. (27.7 mbar)
Potencia gas:	19 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	LPG;Natural Gas;Town Gas
Entrada de gas	1/2"

Info

Si el aparato está colocado encima o junto a mobiliario sensible a la temperatura, se debe dejar un hueco de 150 mm o colocar algún tipo de aislamiento para el calor.

Temperatura de funcionamiento del horno	120 °C MIN; 280 °C MAX
Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):	575 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (alto):	300 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):	700 mm
Peso neto	142 kg
Peso del paquete	166 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:	N9TG
Superficie útil de la placa radiante (largo):	795 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	696 mm

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

2025.09.06