

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

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



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 120°C a 280°C.
- 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 PNC 164250 estático

	estático		
é	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		
•	Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida)	PNC 206289	
		DNIO 000000	_

• 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	
<ul> <li>Mallas para chimenea, 400 mm</li> </ul>	PNC 206400	
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	



• Extensión para columna de agua

• Alzatina de humos 800mm

PNC 206290

PNC 206304

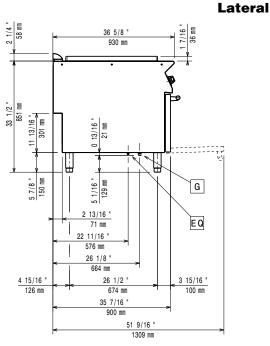
Línea de Cocción Modular Placa radiante a gas top (10,5 kW) sobre horno a gas (8,5 kW)



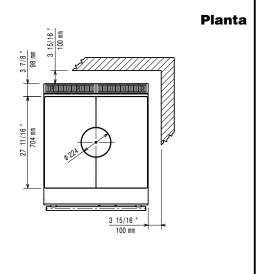
## Línea de Cocción Modular Placa radiante a gas top (10,5 kW) sobre horno a gas (8,5 kW)

# 31 1/2 " 800 mm **@** 35 3/4 " 909 mm ΕQ 52 mm G 1 11/16 " 43 mm 27 1/16 " 2 3/16 "

# 2 3/16 <sup>m</sup> 56 mm 688 mm



Tornillo equipotencial Conexión de gas



#### Gas

**Alzado** 

Natural gas - Presión 392019 (Z9STGH10G0) Presión de das LPG

7" w.c. (17.4 mbar) 11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas: 19 kW

Suministro de gas estándar: Gas Natural G20 (20mbar) LPG:Natural Gas:Town Gas Opción del tipo de gas

1/2" Entrada de gas

#### 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 m<sup>3</sup> Grupo de certificación: N9TG

Superficie útil de la placa radiante

795 mm (largo):

Superficie útil de la placa radiante

(fondo): 696 mm



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