

## 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 recipientes 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: \_\_\_\_\_

**accesorios incluidos**

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

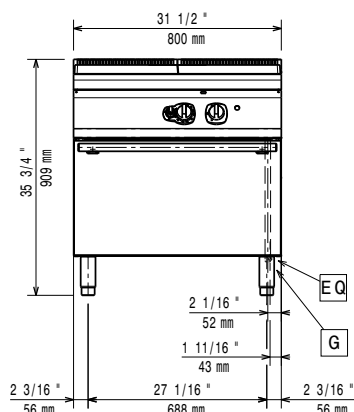
**accesorios opcionales**

- Rejilla cromada 2/1GN para horno 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 refrigeradora/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 ☐

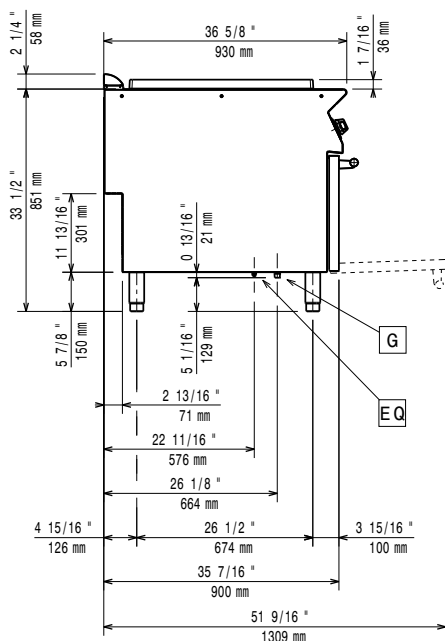
- 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm PNC 206335 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm PNC 206367 (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas ☐
- KIT INYECT.GAS CIUDAD (G150)-RAD+ QUE.900 PNC 206386 ☐
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐

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

## Alzado

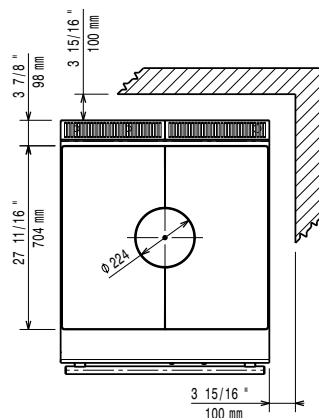


## Lateral



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