



371181 (E7BRGHDNF0)

 Sartén basculante a GAS 60  
lt. con fondo DUOMAT

## Descripción

### Artículo No.

- Cuba con ángulos redondeados sin juntas y tapa de doble capa en acero inoxidable
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Superficie de cocción en DUOMAT
- Sistema basculante manual de alta precisión
- Quemadores con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico con control electrónico de llama
- Control termostático de la temperatura de 90°C a 290°C

Aprobación: \_\_\_\_\_

## Características técnicas

- Termostato para la regulación de la temperatura de cocción.
- La temperatura de trabajo se puede regular de 90°C a 290°C.
- Aislamiento contra el calor: radiación de calor limitada y bajo consumo energético.
- Mecanismo basculante manual para facilitar el vaciado.
- Superficies grandes y lisas, de fácil acceso para su limpieza.
- Certificación de resistencia al agua IPX4.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.

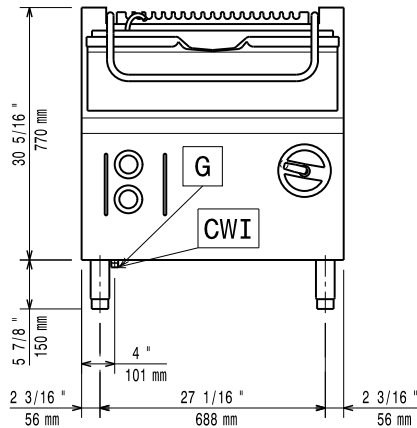
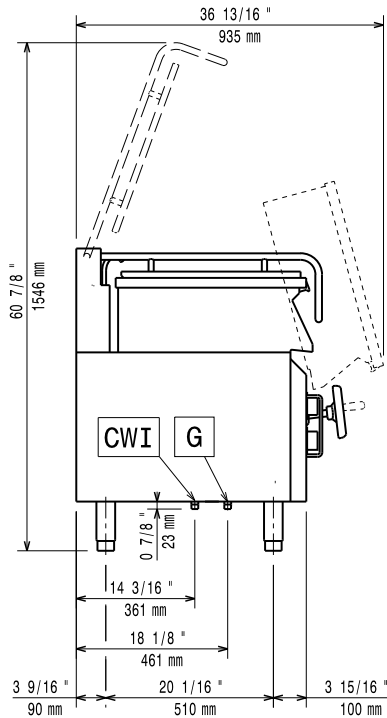
## Construcción

- 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 pueden realizar cocciones en seco o húmedas alternativamente - y asegura una alta resistencia ante la corrosión.
- Tapa en acero inoxidable.
- 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.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Quemadores en AISI 441 anticorrosión y, gracias a un gran rendimiento, resistentes a altas temperaturas.
- [NOT TRANSLATED]

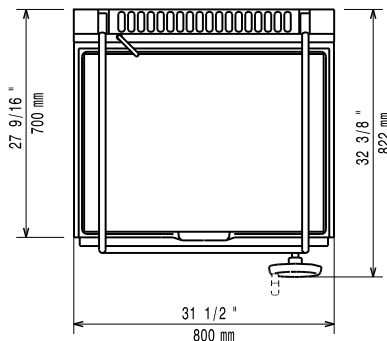
## accesorios opcionales

- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit de patas para instalación en barcos 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
- 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
- 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
- 2 zócalos laterales  PNC 206249
- 2 zócalos laterales para instalación de obra  PNC 206265
- Panel trasero 800 mm (700/900XP)  PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP)  PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP)  PNC 206376
- Chimenea de rejilla, 590mm (700XP/900XP)  PNC 206403
- Carro con cuba elevable y extraíble  PNC 922403
- Regulador de presión para unidades a gas  PNC 927225

**Alzado**

**Lateral**


CWI = Entrada de agua fría 1  
G = Conexión de gas

**Planta**

**Gas**

<b>Potencia gas:</b>	
371181 (E7BRGHDF0)	54544 Btu/h (16 kW)
<b>Standard gas delivery:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

**Info**

<b>Fondo de la superficie de cocción</b>	410 mm
<b>Ancho de la superficie de cocción</b>	680 mm
<b>Espesor de la superficie de cocción:</b>	10 mm
<b>Alto de la cuba de cocción</b>	200 mm
<b>Capacidad de la cuba, Máx:</b>	60 lt
<b>Temperatura de funcionamiento MÍN:</b>	90 °C
<b>Temperatura de funcionamiento MÁX:</b>	290 °C
<b>Peso neto</b>	102 kg
<b>Peso del paquete</b>	120 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1140 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	820 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	860 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.79 m <sup>3</sup>

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.