


**391006 (E9GCGH4CGM)**

Cocina a GAS 4 quemadores (10 kW cada uno) sobre { \bf Horno a Gas} (8,5 kW)

## Descripción

### Artículo No.

- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 2mm
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Bordes laterales en ángulo recto para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas de hierro fundido.
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento). 4 quemadores de 10kW
- Dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto

### Características del Horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (5mm de hierro fundido)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno a gas de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico. Termostato regulable de 110°C a 285°C

## Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- Cuatro quemadores de alta eficiencia 10kW, dotados con regulación continua de potencia de 2,2 kW a 10 kW.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- 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 2/1 GN y placa de la base es ranurada en acero inoxidable esmaltado.
- Termostato del horno regulable de 120°C a 280°C.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección IPX5 resistente al agua.

## Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

## accesorios incluidos

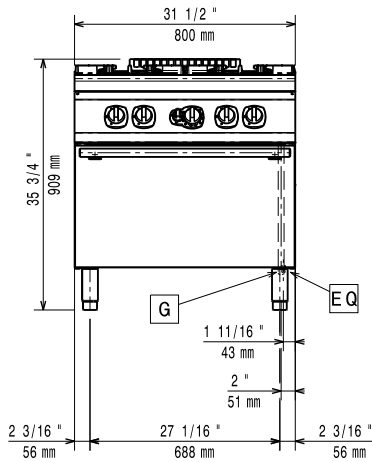
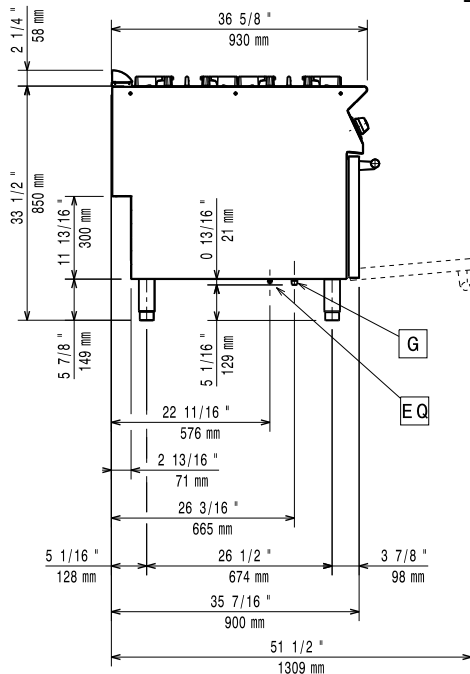
- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250

## accesorios opcionales

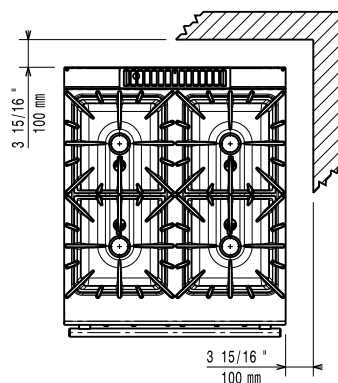
- Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250

Aprobación: \_\_\_\_\_

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| • Kit de sellado de juntas  | PNC 206086<br><input type="checkbox"/> | • Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)   | PNC 206363<br><input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm  | PNC 206132<br><input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  | PNC 206367<br><input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm   | PNC 206133<br><input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368<br><input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135<br><input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369<br><input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos   | PNC 206136<br><input type="checkbox"/> | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm   | PNC 206148<br><input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (700/900XP)  | PNC 206374<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm  | PNC 206150<br><input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)   | PNC 206375<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm  | PNC 206151<br><input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)   | PNC 206376<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm  | PNC 206152<br><input type="checkbox"/> | • Kit de inyectores para gas ciudad (GI50) para quemadores a gas sobre horno a gas, línea 900           | PNC 206385<br><input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra  | PNC 206157<br><input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)  | PNC 206400<br><input type="checkbox"/> |
| • Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal   | PNC 206171<br><input type="checkbox"/> | • Pasamanos laterales, derecha e izquierda  | PNC 216044<br><input type="checkbox"/> |
| • Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal   | PNC 206172<br><input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 800 mm  | PNC 216047<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206176<br><input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm   | PNC 216049<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206177<br><input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm   | PNC 216050<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206178<br><input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque   | PNC 216134<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206179<br><input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 400mm   | PNC 216185 <input type="checkbox"/>    |
| • 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206180<br><input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm   | PNC 216186 <input type="checkbox"/>    |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque   | PNC 206181<br><input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas  | PNC 927225<br><input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada  | PNC 206202<br><input type="checkbox"/> |   |  |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)                | PNC 206210<br><input type="checkbox"/> |   |  |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm  | PNC 206246<br><input type="checkbox"/> |   |  |
| • Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)   | PNC 206289<br><input type="checkbox"/> |   |  |
| • Extensión para columna de agua, línea 900   | PNC 206290<br><input type="checkbox"/> |   |  |
| • Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable   | PNC 206298<br><input type="checkbox"/> |   |  |
| • Alzatina de humos 800mm   | PNC 206304<br><input type="checkbox"/> |   |  |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE   | PNC 206308<br><input type="checkbox"/> |   |  |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 206309<br><input type="checkbox"/> |   |  |

**Alzado**

**Lateral**


G = Conexión de gas

**Planta**


## Gas

<b>Potencia gas:</b>	<b>391006 (E9GCGH4CGM)</b>	48.5 kW
<b>Standard gas delivery:</b>		Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>		GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>		1/2"
<b>Natural gas - Pressure:</b>		7" w.c. (17.4 mbar)

## Info

<b>Potencia quemadores frontales</b>	10 - 10 kW
<b>Potencia de los quemadores traseros</b>	10 - 10 kW
<b>Dimensiones de los quemadores traseros - mm</b>	Ø 100 Ø 100
<b>Dimensiones de los quemadores delanteros - mm</b>	Ø 100 Ø 100
<b>Temperatura de funcionamiento del horno</b>	120 °C MIN; 280 °C MAX
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):</b>	575 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (alto):</b>	300 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):</b>	700 mm
<b>Peso neto</b>	155 kg
<b>Peso del paquete</b>	138 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1080 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	1020 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	860 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.95 m <sup>3</sup>

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.