

**línea de Cocción Modular**  
**700XP Cocina a gas 6 quemadores**  
**sobre Horno a gas y Base armario**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



línea de Cocción Modular

700XP Cocina a gas 6 quemadores sobre Horno a gas y Base armario

**371005 (E7GCGL6C10)**

Cocina a gas 6 quemadores (5,5 kW cada uno) sobre horno gas (6 kW) y armario

## Descripción

### Artículo No.

- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Cortes Láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas soporte en hierro fundido
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento)
- 6 quemadores de 5,5 kW
- Dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto
- Protección IPX 4

### 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 (2mm en acero esmaltado negro)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno a gas estático 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 270°C

## Características técnicas

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.
- La llama de los quemadores 'flower flame' de alta eficiencia de 5,5 kW se adapta a los diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.
- Base con armario para guardar cacerolas, sartenes, bandejas, etc.
- El aparato puede usarse con gas natural o LPG, 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.
- Las rejillas soporte de hierro fundido se pueden lavar en el lavavajillas.
- Los quemadores están dotados de un regulador de llama.
- 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 110°C a 270°C.
- Puerta de doble pared con panel interno prensado para una aislamiento térmico.
- Protección contra el agua IPX 4.

## Construcción

- 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 grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

## accesorios incluidos

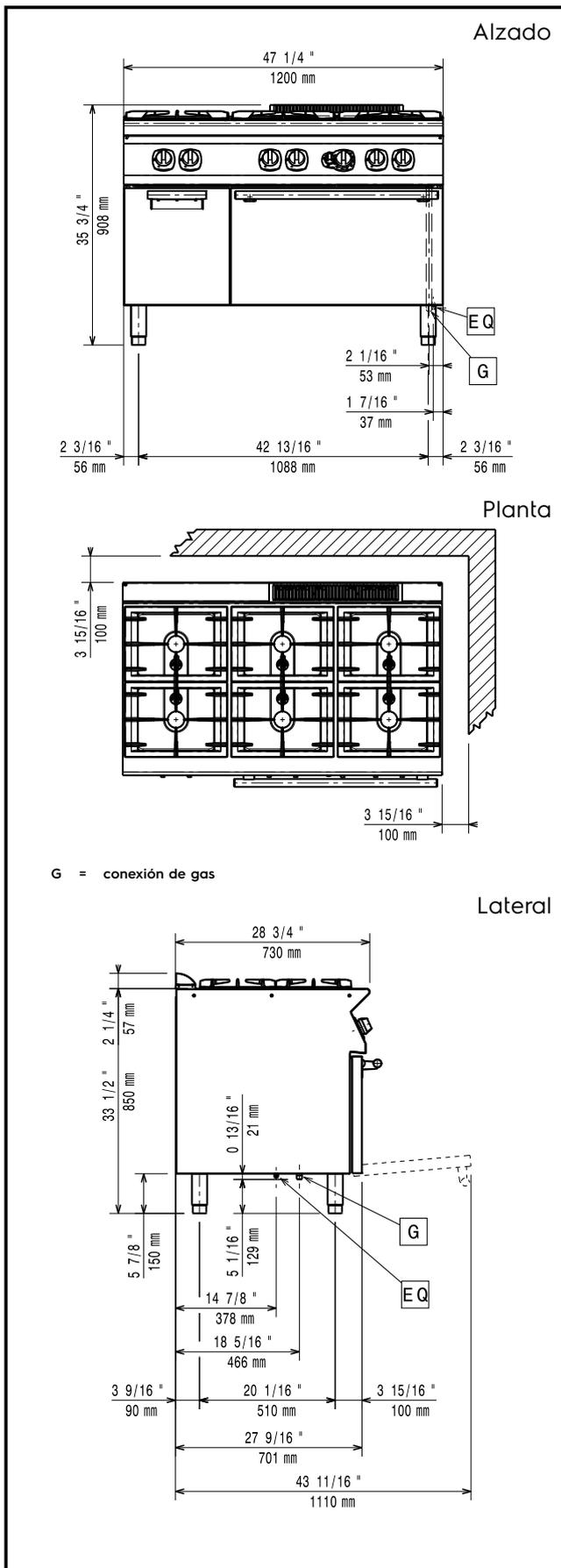
- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

## accesorios opcionales

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

Aprobación: \_\_\_\_\_

- |   |            |   |            |
|---|------------|---|------------|
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm  | PNC 206132 | • Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable   | PNC 206297 |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm   | PNC 206133 | • Alzatina de humos 1200mm  | PNC 206306 |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.   | PNC 206135 | • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo  | PNC 206307 |
| • Kit de patas para instalación en barcos   | PNC 206136 | • Puerta para base armario abierta  | PNC 206350 |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 200 mm   | PNC 206146 | • Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)   | PNC 206363 |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm   | PNC 206147 | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  | PNC 206366 |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm   | PNC 206148 | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  | PNC 206367 |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm  | PNC 206150 | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm  | PNC 206151 | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm  | PNC 206152 | • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370 |
| • Zócalo frontal 200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206174 | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)   | PNC 206376 |
| • Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206175 | • Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas, línea 700                             | PNC 206387 |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206176 | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque   | PNC 216000 |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206177 | • Pasamanos frontal 1200 mm   | PNC 216049 |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206178 | • Pasamanos frontal 1600 mm   | PNC 216050 |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)   | PNC 206179 | • Apoyaplatos 400mm   | PNC 216185 |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)  | PNC 206210 | • Apoyaplatos 800mm   | PNC 216186 |
| • 2 soportes con guías laterales para 4 GN 1/1 para bases de elementos monobloque (cocedores multifuncionales, placas radiantes y cocinas con base armario) | PNC 206244 | • Plancha lisa para 2 quemadores  | PNC 921684 |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm  | PNC 206246 | • Plancha ranurada para 2 quemadores  | PNC 921685 |
| • 2 zócalos laterales   | PNC 206249 | • Regulador de presión para unidades a gas  | PNC 927225 |
| • Kit de calentamiento eléctrico para armarios  | PNC 206259 |   |            |
| • Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal   | PNC 206260 |   |            |
| • Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal   | PNC 206261 |   |            |
| • Placa radiante para 1 quemador  | PNC 206264 |   |            |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra  | PNC 206265 |   |            |
| • Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)   | PNC 206289 |   |            |
| • Extensión para columna de agua, línea 700   | PNC 206291 |   |            |



## Gas

<b>Potencia gas:</b>	<b>371005 (E7GCGL6C10)</b>	132951 Btu/h (39 kW)
<b>Opción del tipo de gas</b>		LPG; Gas ciudad
<b>Entrada de gas</b>		1/2"
<b>Gas Natural - Presión:</b>		7" w.c. (17.4 mbar)
<b>Gas GLP - Presión:</b>		11" w.c. (27.7 mbar)

## Info

<b>Potencia quemadores frontales</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Potencia de los quemadores traseros</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Potencia de los quemadores del medio:</b>	5.5 - 0/5.5 - 0 kW
<b>Dimensiones de los quemadores traseros - mm</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Dimensiones de los quemadores delanteros - mm</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Dimensión de los quemadores medianos - mm</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Temperatura de funcionamiento del horno</b>	110 °C MIN; 270 °C MAX
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):</b>	540 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (alto):</b>	300 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):</b>	650 mm
<b>Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):</b>	330 mm
<b>Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):</b>	380 mm
<b>Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):</b>	640 mm
<b>Peso neto</b>	120 kg
<b>Peso del paquete</b>	130 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1090 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	820 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	1300 mm
<b>Volumen del paquete</b>	1.16 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.