

## Cuisson modulaire EVO700 4 feux vifs sur four électrique statique GN2/1



372003 (Z7GCGH4CE0)

4 feux vifs sur four électrique statique GN2/1

### Description courte

#### Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. Supports de casseroles en fonte. Brûleurs (5,5 kW) avec système de sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée et flamme pilote protégée. Four électrique avec interrupteur pour contrôler les éléments chauffants inférieurs et supérieurs. Thermostat réglable de 140°C à 300°C. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430 avec 3 niveaux GN 2/1. Panneau intérieur de la porte en acier inoxydable AISI 430. Poignées du four en acier inoxydable AISI 304. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304. Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL. Fourni avec 1 grille chromée GN 2/1.

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODÈLE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

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

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

### Caractéristiques principales

- Pieds en inox, réglables jusqu'à 50 mm en hauteur.
- Les quatre brûleurs « Flower Flame » 5,5 kW à rendement élevé permettent à la flamme de s'adapter à des casseroles de différentes tailles.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Grand support de casseroles en fonte (inox en option) avec longues ailettes centrales permettant d'utiliser les casseroles de la plus grande à la plus petite.
- Les supports de casserole en fonte sont lavables en machine.
- Brûleurs avec régulateur de flamme.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Veilleuse d'allumage protégée
- Le soubassement comprend un four électrique standard situé sous la plaque de base. Chambre du four en inox, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) et une sole rainurée en acier émaillé.
- Thermostat du four réglable de 140 °C à 300 °C.
- Porte double coque avec paroi intérieure emboutie pour l'isolation thermique.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Rotation en continu des boutons de commande, du niveau de puissance minimum au niveau maximum.

### Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.

APPROBATION: \_\_\_\_\_

Part of

Electrolux  
Professional  
Group
**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.com](http://www.zanussiprofessional.com)

## **Accessoires inclus**

- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

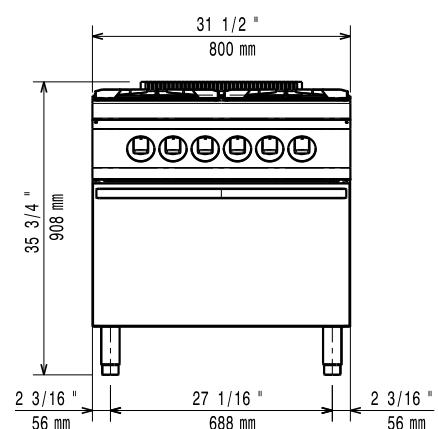
## **Accessoires en option**

• Grille GN2/1 chromée	PNC 164250	<input type="checkbox"/>	• Couple de caches latéraux H700XP700 MM PNC 206319	<input type="checkbox"/>
• Kit de jonction	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Support pour casserole wok pour brûleurs EVO 700/900	<input type="checkbox"/>
• Cheminée diamètre 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• Kit support frontal sans pieds intermédiaire PNC 206367 ou sur roues 800 mm	<input type="checkbox"/>
• Anneau pour cheminée diamètre 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Kit support frontal sans pieds intermédiaire PNC 206368 ou sur roues 1200 mm	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Kit support frontal sans pieds intermédiaire PNC 206369 ou sur roues 1600 mm	<input type="checkbox"/>
• Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Panneaux arrière 800 mm PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Kit canules (G150) pour cuisinières à gaz (EVO 700) PNC 206387	<input type="checkbox"/>
• Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>		
• Main courante frontale 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>		
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>		
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>		
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>		
• Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>		
• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>		
• Main courante frontale 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>		
• Main courante frontale 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>		
• Kit 4 pieds	PNC 206210	<input type="checkbox"/>		
• Main courante pour côtés gauche et droit	PNC 206240	<input type="checkbox"/>		
• Cheminée	PNC 206246	<input type="checkbox"/>		
• Couple de plinthes latérales hauteur 150 mm	PNC 206249	<input type="checkbox"/>		
• Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal	PNC 206260	<input type="checkbox"/>		
• Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal	PNC 206261	<input type="checkbox"/>		
• Plaque de mijotage 1 brûleur frontal	PNC 206264	<input type="checkbox"/>		
• Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs	PNC 206265	<input type="checkbox"/>		
• Colonne d'eau avec bras pivotant	PNC 206289	<input type="checkbox"/>		
• Extension colonne d'eau pour installation, D=700	PNC 206291	<input type="checkbox"/>		
• Grille inox pour 2 brûleurs	PNC 206297	<input type="checkbox"/>		
• Mître pour élément 800 mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>		

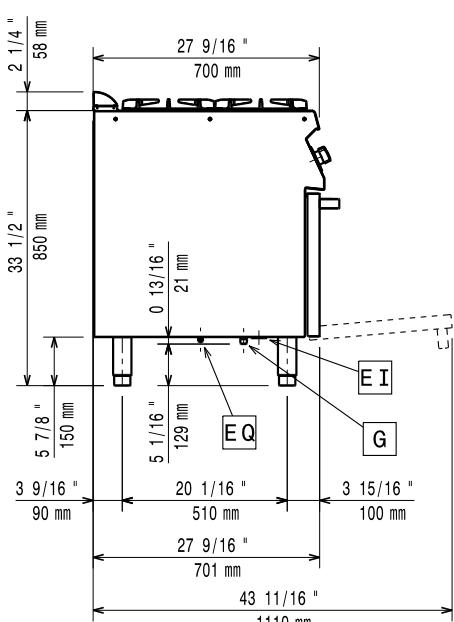
Cuisson modulaire  
EVO700 4 feux vifs sur four électrique statique GN2/1

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.





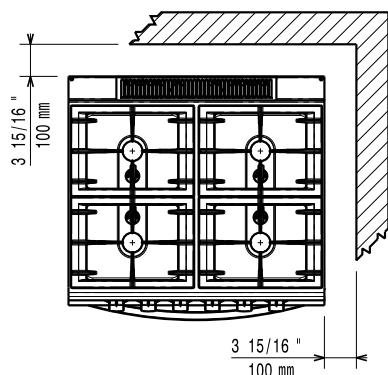
**Avant**



**Côté**

**EI** = Connexion électrique  
**G** = Connexion gaz

**Dessus**



## Gaz

Puissance gaz :	22 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL ; Gaz de ville
Raccordement gaz :	1/2"
Gaz	Btu/hr (0 kW)

## Informations générales

Température de fonctionnement :	140 °C MIN; 300 °C MAX
Largeur chambre de cuisson :	540 mm
Hauteur chambre de cuisson :	300 mm
Profondeur chambre de cuisson :	650 mm
Largeur extérieure	800 mm
Profondeur extérieure	700 mm
Hauteur extérieure	850 mm
Poids net :	88 kg
Puissance brûleurs avant	5.5 - 5.5 kW
Puissance des brûleurs arrières	5.5 - 5.5 kW
Groupe de certification:	N7CG
Dimensions des brûleurs arrières - mm	Ø 60 Ø 60
Dimension brûleurs avant - mm	Ø 60 Ø 60