

**Cuisson modulaire
EVO700 2 feux vifs sur placard +
plaqué coup de feu sur four gaz
statique GN2/1**



372010 (Z7STGL3010)

2 feux vifs sur placard +
plaqué coup de feu sur four
gaz 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. Plaque de cuisson en fonte avec zones de chauffage différenciées. Brûleur central (7kW) avec combustion optimisée, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et flamme pilote protégée. Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500°C qui diminue vers l'extérieur jusqu'à 200°C. 2 brûleurs ouverts (5,5 kW) avec système de sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée et flamme pilote protégée, interchangeables sur site. Supports de casseroles en fonte. Four à gaz avec brûleurs en acier inoxydable et flamme auto-stabilisée situés sous la sole. 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

- Plaque à brûleur central à gaz 7 kW.
- Plaque de cuisson en fonte, facile à nettoyer.
- Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500 °C et diminue progressivement vers l'extérieur.
- Brûleur central avec combustion optimisée, veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité.
- Possibilité d'obtenir des zones à températures différentes, apportant un gradient de température sur la plaque pour les différents besoins de cuisson.
- Des récipients de différentes tailles peuvent être utilisés simultanément en raison de sa grande surface, sans secteur intermédiaire.
- Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.
- Le soubassement est composé d'un four à gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme situés sous la sole. 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 110 °C à 270 °C.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Brûleurs avec combustion optimisée, interchangeables sur site.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Armoire pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc.

Construction

- 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.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Protection contre l'eau IPX4.

APPROBATION:

Part of

Electrolux
Professional
Group
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.com

Accessoires inclus

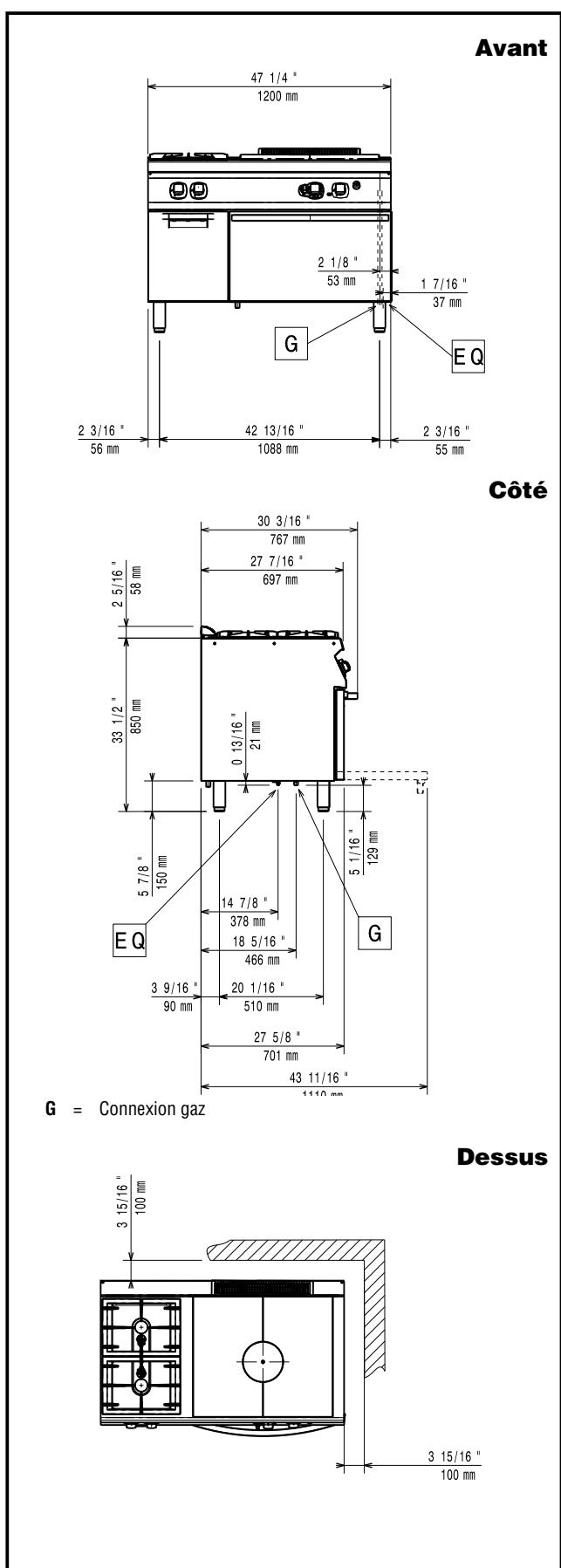
- 1 X Grille GN2/1 chromée PNC 164250

Accessoires en option

- Grille GN2/1 chromée PNC 164250
- Kit de jonction PNC 206086
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133
- Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues PNC 206135
- 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
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179
- Main courante frontale 1200 mm PNC 206191
- Main courante frontale 1600 mm PNC 206192
- Kit 4 pieds PNC 206210
- Main courante pour côtés gauche et droit PNC 206240
- Couple de glissières pour soubassement ouvert d'élément monobloc XP700, 4 niveaux GN1/1, prévoir un couple par demi-module PNC 206244
- Cheminée PNC 206246
- Couple de plinthes latérales hauteur 150 mm PNC 206249
- Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert, 1 par demi-module PNC 206259
- Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal PNC 206260
- Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal PNC 206261
- Plaque de mijotage 1 brûleur frontal PNC 206264
- Kit 2 plinthes latérales pour monoblocs PNC 206265
- Colonne d'eau avec bras pivotant PNC 206289
- Extension colonne d'eau pour installation, D=700 PNC 206291
- Grille inox pour 2 brûleurs PNC 206297
- Mître pour élément 1200 mm PNC 206306
- Couple de caches lateraux H700XP700 MM PNC 206319
- 1 porte droite/gauche PNC 206342
- 2 tiroirs pour soubassement ouvert PNC 206360

- Support pour casserole wok pour brûleurs EVO 700/900 PNC 206363
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376
- Kit canules (G150) pour plan de travail avec brûleurs (EVO 700) PNC 206388
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225





Gaz

Puissance gaz :	Btu/hr (0 kW)
Puissance gaz :	24 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"
Gaz	Btu/hr (0 kW)

Eau

Dimension évacuation

Informations générales

Groupe de certification: N7TG