ZANUSSI PROFESSIONAL

Cuisson modulaire EVO700 Grillade1/2 module HP

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

372042 (Z7GRGDGC0P) Grillade1/2 module HP

Description courte

Repère No.

Peut être installée sur soubassement ouvert, sur système pont, ou pour installation suspendue. Panneaux d'habillage en acier inox. Dessus en acier inox 15/10ème d'épaisseur. Brûleurs sous bouclier rayonnant en acier inox AISI 441 avec dispositif de contrôle de coupure de la flamme. Allumage piézo. Température sur la surface de 350°C. Grilles en fonte avec tiroir collecteur des graisses résiduelles. Racleur en dotation. Protection anti-éclaboussures sur les 3 côtés. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4. Prédisposition au gaz naturel ou GPL par simple remplacement des gicleurs fournis.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Brûleurs en inox avec dispositif de sécurité, combustion optimisée et témoin lumineux protégé.
- Des protecteurs en inox AISI 441 situés au-dessous des éléments radiants empêchent l'obstruction des brûleurs, minimisent les poussées de flamme et garantissent une distribution homogène de la chaleur (BREVET EN COURS D'HOMOLOGATION).
- Les éléments radiants se démontent sans outil et sont lavables en machine.
- Tiroir de récupération des graisses extractible, occupant toute la profondeur et recueillant les excès de graisse et d'huile.
- Dosserets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les dosserets se démontent facilement pour le nettoyage et sont lavables en machine.
- Grilles de cuisson en fonte émaillée à haute résistance facilitant le nettoyage.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

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.
- Protection contre l'eau IPx4.

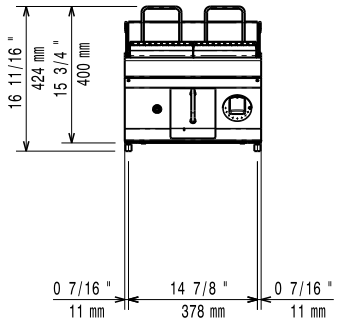
Accessoires en option

• Kit de jonction	PNC 206086	❑
• Support pour système "pont" de 800 mm	PNC 206137	❑
• Support pour système "pont" de 1000 mm	PNC 206138	❑
• Support pour système "pont" de 1200 mm	PNC 206139	❑
• Support pour système "pont" de 1400 mm	PNC 206140	❑
• Support pour système "pont" de 1600 mm	PNC 206141	❑
• Support pour système "pont" de 400 mm	PNC 206154	❑
• Main courante frontale 400 mm	PNC 206166	❑
• Main courante frontale 800 mm	PNC 206167	❑
• Dépose assiettes de 400 mm	PNC 206185	❑
• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 206186	❑
• Main courante frontale 1200 mm	PNC 206191	❑
• Main courante frontale 1600 mm	PNC 206192	❑
• Main courante pour côtés gauche et droit	PNC 206240	❑
• Couple de caches lateraux H 250 MM	PNC 206320	❑
• Racloir pour grillade HP gaz	PNC 206347	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206462	❑

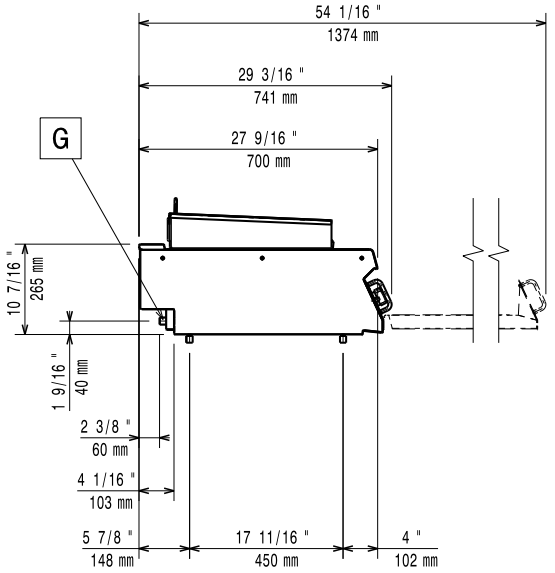
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire
EVO700 Grillade1/2 module HP

Avant

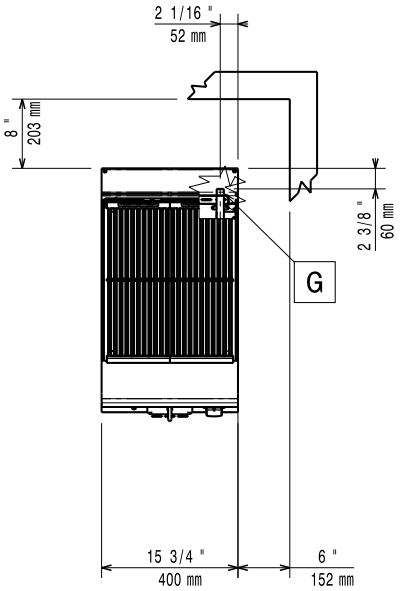


Côté



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	7 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Si l'appareil a été installé près de ou contre des meubles sensibles aux températures, il faut maintenir une distance de sécurité d'environ 150mm ou il faut encastrer quelque forme d'isolation thermique entre l'appareil et le meuble.

Poids net :	32 kg
Poids brut :	50 kg
Hauteur brute :	540 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.2 m³
Groupe de certification:	N7EGG

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.