

**Gamma cottura modulare  
EVO900 Wok a induzione top  
da 400 mm**

392353 (Z9INEDW00P)

Wok a induzione top (5 kW)  
da 400 mm**Descrizione****Articolo N°**

Piastra di cottura concava in vetroceramica (spessore 6 mm) con 1 zona ad alta potenza (5 kw) per alloggiare pentole specifiche per wok a induzione. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

**ARTICOLO N°** \_\_\_\_\_**MODELLO N°** \_\_\_\_\_**NOME** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_**Caratteristiche e benefici**

- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Superficie wok in robusta vetroceramica.
- Sistema a induzione da 5 Kw dotato di dispositivo di sicurezza
- Ridotta emissione di calore nell'ambiente di lavoro.
- Sistema di rilevamento pentola - L'induzione viene attivata solo quando una pentola adatta viene posizionata sul wok
- Diametro pentole da utilizzare: min 12 cm, max 28 cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Adatto per installazioni da banco

**Costruzione**

- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Tutti i componenti funzionali sono accessibili dalla parte anteriore della macchina
- Pannelli laterali e posteriore in acciaio inox AISI304.

**Sostenibilità**

- Alta efficienza (fino al 90%) Il sistema di riscaldamento ad induzione massimizza il calore trasferito al cibo e riduce il consumo di energia.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

**Accessori opzionali**

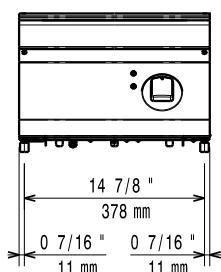
- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit per sigillatura giunzioni             | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 800 mm  | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per soluzione a ponte da 400 mm  | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Pentola wok in acciaio inox               | PNC 911000 | <input type="checkbox"/> |
| • Pentola wok antiaderente                  | PNC 911003 | <input type="checkbox"/> |

**Approvazione:** \_\_\_\_\_

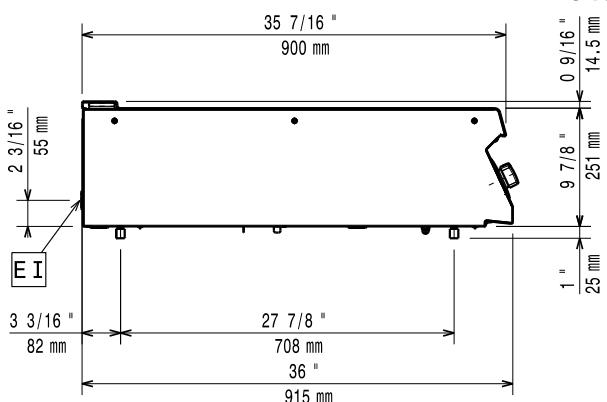
Part of

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

**Fronte**



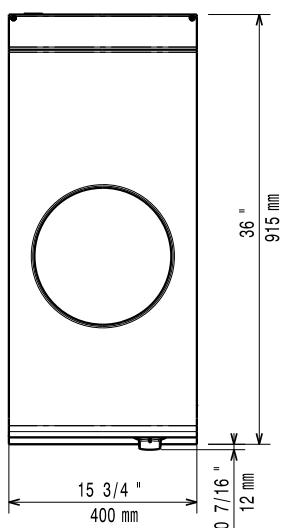
**Lato**



**EI** = Connessione elettrica

**EQ** = Vite Equipotenziale

**Alto**



**Elettrico**

**Tensione di alimentazione:** 380-400 V/3 ph/50/60 Hz  
**Predisposto per:** 380-400V 3~ 50/60Hz 5kW  
**Watt totali:** 5 kW

**Informazioni chiave**

Devono essere utilizzate padelle specifiche per l'induzione.

**Dimensioni esterne, larghezza:** 400 mm

**Dimensioni esterne, profondità:** 900 mm

**Dimensioni esterne, altezza:** 250 mm

**Peso netto:** 30 kg

**Gruppo di certificazione:** N9CIN

**Dimensioni piastre posteriori:** Ø 300

**Dimensioni top induzione (larghezza):** 400 mm

**Dimensioni top induzione (profondità):** 900 mm



**Gamma cottura modulare  
EVO900 Wok a induzione top da 400 mm**

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.01.05