ZANUSSI PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare Cucina a gas 4 fuochi EVOflame (4x10kw) su forno a gas statico (8,5kw)

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



392642 (Z9AARABBME) Cucina a gas 4 fuochi EVOflame (4x10kw) su forno a gas statico (8,5kw)

Descrizione

Articolo N°

Può essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). Sistema di rilevamento pentola EVOflame per risparmiare energia e ridurre inutili radiazioni di calore in cucina. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d''appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Griglie posategami in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Quattro bruciatori da 10 kW ad elevata efficienza dotati di regolazione della potenza da 2.2 kW a 10 kW.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Fiamma pilota protetta.
- La base è composta da un forno a gas dotato di bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante posizionati sotto la piastra di base. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in ghisa.
- Termostato del forno regolabile tra 120°C e 280°C.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.

Costruzione

- Supporti pentole in acciaio inox.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Sostenibilità

- Il modello è dotato di sistema di rilevamento pentola EVOFlame, che riduce il consumo energetico - fino al 20%* in risparmio di gas - e inutili dispersioni di calore in cucina. (*basato su test interni eseguiti da chef professionisti in confronto con il modello corrispondente senza EVOFlame).

Approvazione:

Accessori inclusi

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico — PNC 164250

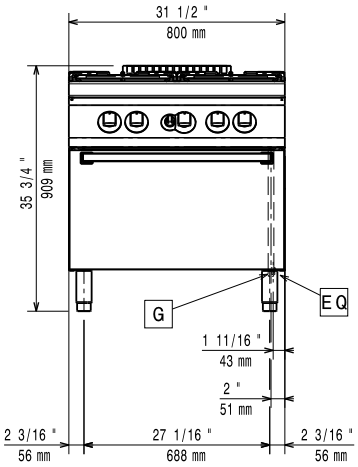
Accessori opzionali

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico — PNC 164250 ❑
- Kit per sigillatura giunzioni — PNC 206086 ❑
- Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm — PNC 206132 ❑
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm — PNC 206133 ❑
- Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini) — PNC 206135 ❑
- Kit piedini flangiati — PNC 206136 ❑
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm — PNC 206148 ❑
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm — PNC 206150 ❑
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm — PNC 206151 ❑
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm — PNC 206152 ❑
- 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento — PNC 206157 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro — PNC 206165 ❑
- Corrimano frontale da 800 mm — PNC 206167 ❑
- Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm — PNC 206176 ❑
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm — PNC 206177 ❑
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm — PNC 206178 ❑
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm — PNC 206179 ❑
- 2 zoccolature laterali — PNC 206180 ❑
- Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola — PNC 206181 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm — PNC 206186 ❑
- Corrimano frontale da 1200 mm — PNC 206191 ❑
- Corrimano frontale da 1600 mm — PNC 206192 ❑
- Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena — PNC 206202 ❑
- Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) — PNC 206210 ❑
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm — PNC 206246 ❑
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) — PNC 206289 ❑
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco — PNC 206290 ❑
- Alzatina per camino per funzioni da 800 mm — PNC 206304 ❑
- 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm) — PNC 206335 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm — PNC 206367 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm — PNC 206368 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm — PNC 206369 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm — PNC 206370 ❑
- Pannello per copertura posteriore da 800 mm — PNC 206374 ❑
- Pannello per copertura posteriore da 1000 mm — PNC 206375 ❑
- Pannello per copertura posteriore da 1200 mm — PNC 206376 ❑
- Griglia per camino per funzioni da 400 mm — PNC 206400 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 206458 ❑
- Regolatore di pressione per unità a gas — PNC 927225 ❑

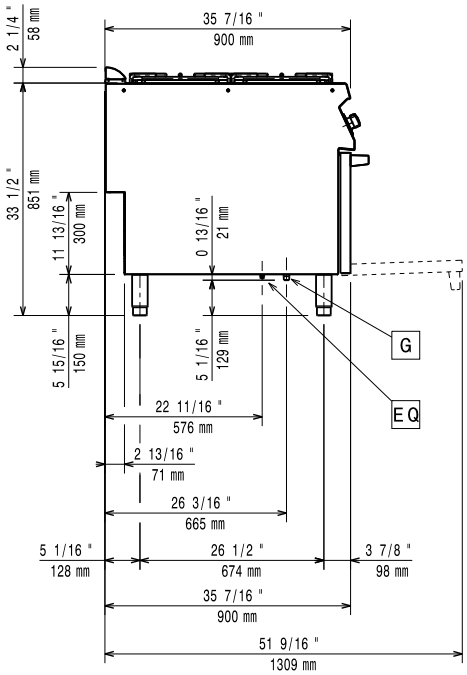
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare
Cucina a gas 4 fuochi EVOflame (4x10kw) su forno a gas statico (8,5kw)

Fronte

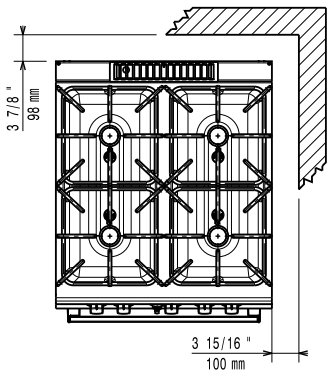


Lato



G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	48.5 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL;Gas metano
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

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.

Temperatura forno:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Dimensioni camera forno (larghezza):	575 mm
Dimensioni camera forno (altezza):	300 mm
Dimensioni camera forno (profondità):	700 mm
Peso netto:	119 kg
Peso imballo:	141 kg
Altezza imballo:	1090 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	870 mm
Volume imballo:	0.97 m³
Potenza bruciatori frontali:	ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001; ISO 14001 kW
Potenza bruciatori posteriori:	10 - 10 kW
Gruppo di certificazione:	N9CG
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 100 Ø 100
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 100 Ø 100

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

2026.11.23