

## Gamma cottura modulare EVO700 Piano a induzione top 2 zone frontale

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



372023 (Z7INEH2F0P)

Piano a induzione top HP 2 zone frontale (5 kw cad.) con supporto posteriore per contenitori GN (6 bacinelle GN 1/9 incluse)

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Superficie di cottura in vetroceramica (spessore 6 mm) con 2 zone di induzione a controllo indipendente (3,5kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Dotata di 6 contenitori portaspezie/condimenti GN 1/9 con coperchio. 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.

### Caratteristiche e benefici

- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Spia luminosa per ogni zona, posizionata sul pannello di controllo.
- Piastre a induzione dotate di sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.
- La potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- Il supporto per i contenitori è dotato di foro di scarico e può essere riempito con ghiaccio per mantenere freddi gli ingredienti/condimenti.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Superficie di cottura in vetroceramica dotata di due zone di cottura ad infrarosso indipendenti, potenza 5 kW per ogni zona.
- Diametro pentole da utilizzare: min 12 cm, max 28 cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.
- Adatto per installazioni da banco

### Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

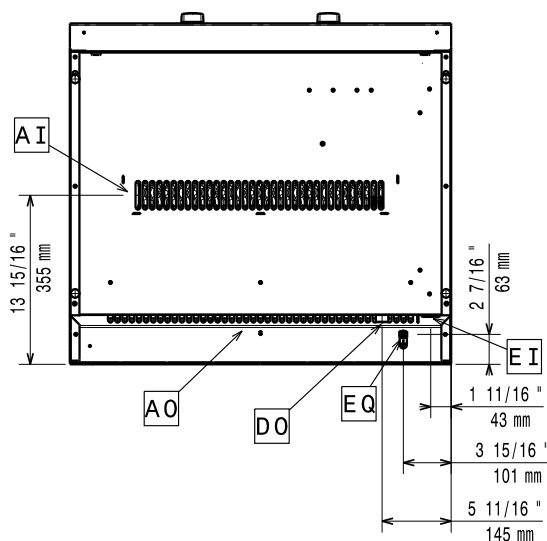
### Sostenibilità

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

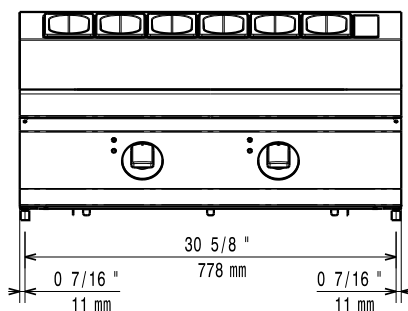
Approvazione: \_\_\_\_\_

## Gamma cottura modulare EVO700 Piano a induzione top 2 zone frontale

### Fronte

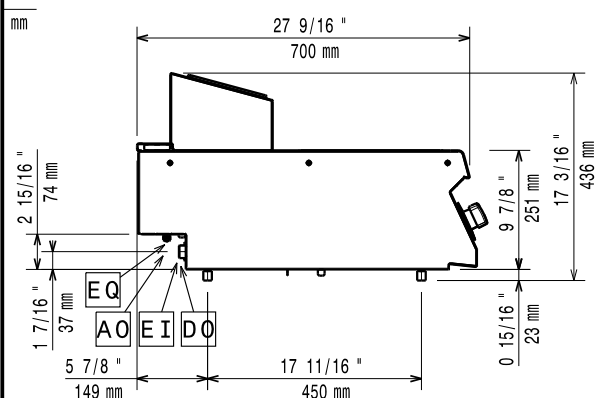


### Lato



EI = Connessione elettrica  
EQ = Vite Equipotenziale

### Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-415 V/3 ph/50/60 Hz  
Watt totali: 10 kW

### Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

Devono essere utilizzate padelle specifiche per l'induzione.

**Peso netto:** 57 kg  
**Peso imballo:** 60 kg  
**Altezza imballo:** 540 mm  
**Larghezza imballo:** 830 mm  
**Profondità imballo:** 850 mm  
**Volume imballo:** 0.38 m³  
**Gruppo di certificazione:** IH72P  
**Dimensioni top induzione (larghezza):** 800 mm  
**Dimensioni top induzione (profondità):** 700 mm

**Accessori opzionali**

- |                                                                                                                  |            |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Kit piedini flangiati                                                                                          | PNC 206136 | <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"/> |
| • Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)            | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento                                                 | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |
| • Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco           | PNC 206291 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per camino per funzioni da 800 mm                                                                     | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 700 mm)                          | PNC 206320 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm                                                                   | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm | PNC 653596 | <input type="checkbox"/> |
| • Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm    | PNC 653597 | <input type="checkbox"/> |
| • Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm    | PNC 653598 | <input type="checkbox"/> |