

Gamma cottura modulare EVO700 Piano a induzione top 2 zone frontale



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 portaspizie/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.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

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)

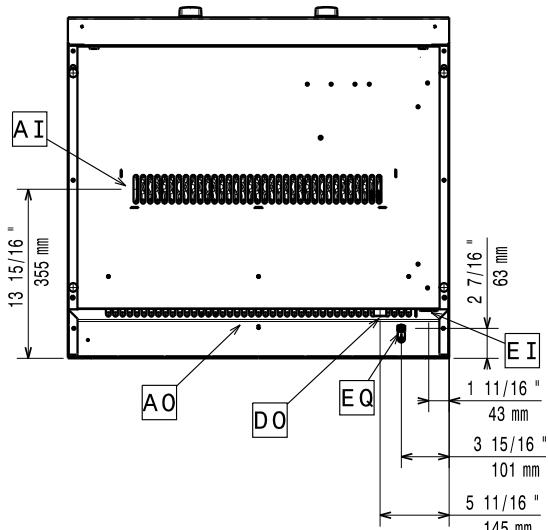
Approvazione: _____

Part of

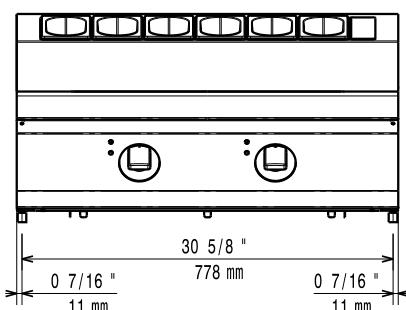
Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it

Fronte



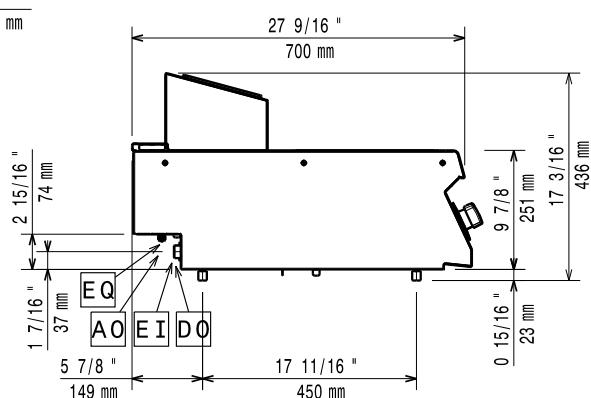
Lato



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
- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141
- Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) PNC 206210
- 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento PNC 206265
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291
- Alzatina per camino per funzioni da 800 mm PNC 206304
- 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 700 mm) PNC 206320
- Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm PNC 206367

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

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