ZANUSSI PROFESSIONAL

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.

Approvazione: _____

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

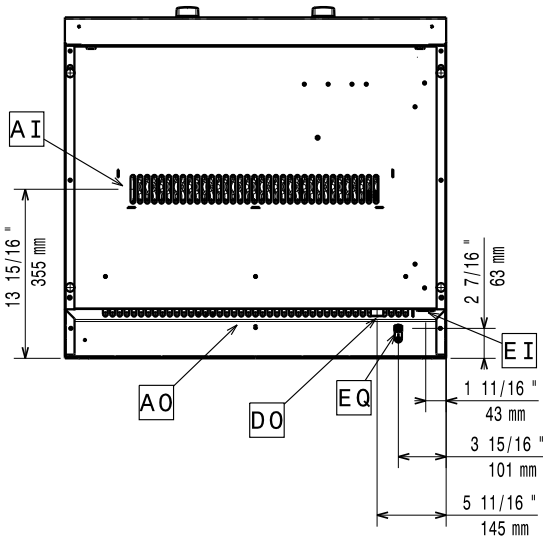
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Sostenibilità

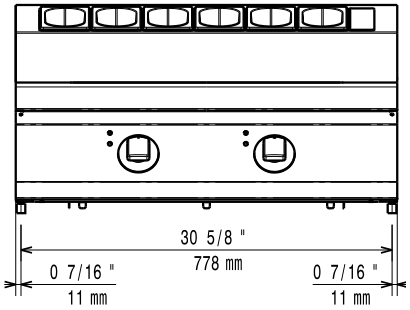
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Gamma cottura modulare EVO700 Piano a induzione top 2 zone frontale

Fronte

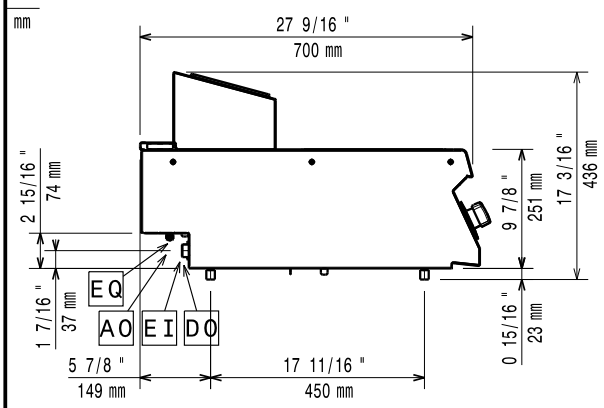


Lato



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

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

2026.11.20

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	❑

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