

## Gamma cottura modulare EVO700 Piano a infrarosso 4 zone su forno elettrico

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**372026 (Z7IREH40E0)**Piano a infrarosso 4 zone (2,2  
kw cad.) su forno elettrico  
statico (6 kw)

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Superficie di cottura in vetroceramica (spessore 6 mm), montata a livello sul telaio in acciaio inox per una maggiore facilità di spostamento delle pentole ed agevolare le operazioni di pulizia. Piano di cottura completamente sigillato per prevenire l'infiltrazione di liquidi. Forno elettrico con termostati separati, per gli elementi riscaldanti superiori e inferiori. 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. 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 di 6mm di spessore con 4 zone ad infrarosso.
- Elementi riscaldanti concentrici (diametro 230mm) che assicurano un'uniforme distribuzione del calore anche alle pentole di grandi dimensioni.
- Piano di cottura saldato per prevenire infiltrazioni all'interno dell'unità.
- Spia luminosa che segnala la presenza di calore residuo sulla superficie di cottura.
- Trasferimento immediato di calore dal piano di cottura alla pentola.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Riscaldamento attraverso elementi riscaldanti ad elevata potenza.
- La superficie in vetroceramica è facile da pulire e garantisce un elevato livello di igiene.
- Il vano di base è composto da un forno elettrico.
- Camera del forno in acciaio inox con 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1.
- Termostato del forno regolabile tra 140°C e 300°C.
- Protezione all'acqua IPX4.

### Costruzione

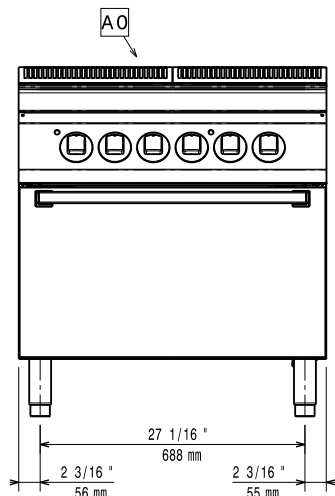
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

### Sostenibilità

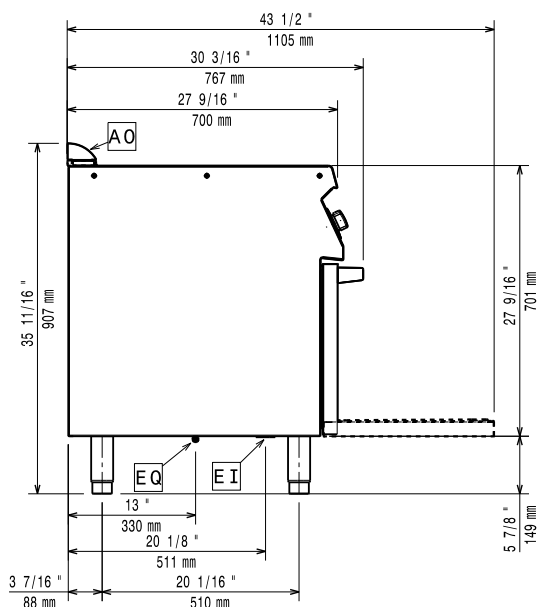
- Regolazione della potenza per ciascuna zona.

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

### Fronte

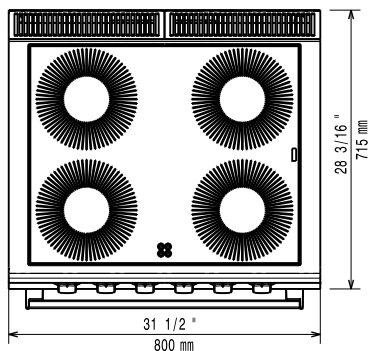


### Lato



EI = Connessione elettrica  
 EQ = Vite Equipotenziale

### Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50/60 Hz  
 Watt totali: 14.8 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.

Temperatura forno: 140 °C MIN; 300 °C MAX

Dimensioni camera forno (larghezza): 540 mm

Dimensioni camera forno (altezza): 300 mm

Dimensioni camera forno (profondità): 650 mm

Peso netto: 85 kg

Peso imballo: 96 kg

Altezza imballo: 1140 mm

Larghezza imballo: 820 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.8 m<sup>3</sup>

Gruppo di certificazione: N7CIE

Potenza piastre frontali: 2.2 - 2.2 kW

Potenza piastre posteriori: 2.2 - 2.2 kW

Dimensioni piastre frontali: Ø 230 Ø 230

Dimensioni piastre posteriori: Ø 230 Ø 230

### 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 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 206186 ☐
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 206191 ☐
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 206192 ☐
- Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) PNC 206210 ☐
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206240 ☐
- 2 zoccolature laterali PNC 206249 ☐
- 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 (altezza 700 mm, profondità 700 mm) PNC 206319 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐