ZANUSSI PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare EVO700 Brasiera elettrica ribaltabile 60lt con fondo in Duomat

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



372183 (Z7BREHDNFX) Brasiera ribaltabile elettrica, 60 litri, fondo in duomat

Descrizione

Articolo N°

Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura. Superficie di cottura in DUOMAT adatta per arrostire, stufare, preparare salse, rosolare, bollire e brasare. Puo' essere installata a sbalzo. Sollavamento vasca manuale. Coperchio a doppia parete in acciaio inox. Controllo termostatico della temperatura. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Altezza dei piedini in acciaio regolabile. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Termostato regolabile per l'impostazione della temperatura di cottura.
- Meccanismo di ribaltamento manuale per facilitare le operazioni di svuotamento della vasca.
- Superfici larghe e lisce di facile accesso per la pulizia.
- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.
- Wide Temperature Range: 80°C to 300°C.

Costruzione

- Superficie di cottura con fondo ***Duomat***: una lega di 10mm di spessore ottenuta dalla combinazione di due diverse tipologie di acciaio a garanzia di una maggiore stabilità termica e resistenza alla corrosione.
- Coperchio in acciaio inox che riduce la dispersione di calore.
- Superfici interne interamente arrotondate e lucide per una più facile pulizia.
- 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.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- [NOT TRANSLATED]

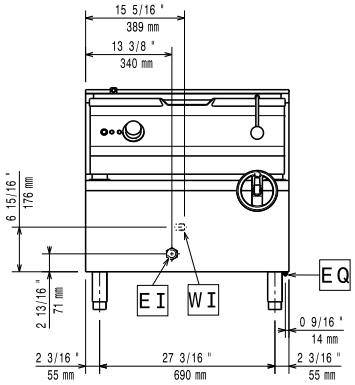
Sostenibilità

- Isolamento termico: dispersione termica limitata e basso consumo energetico.

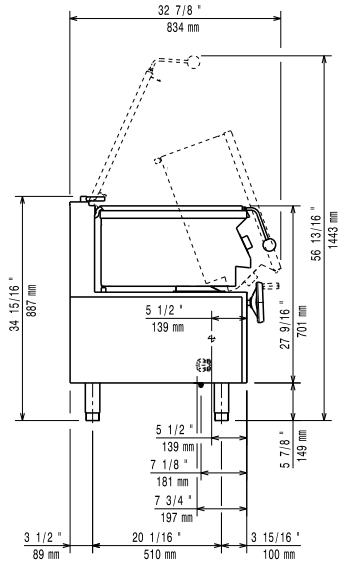
Approvazione:

Gamma cottura modulare
EVO700 Brasiera elettrica ribaltabile 60lt con fondo in Duomat

Fronte

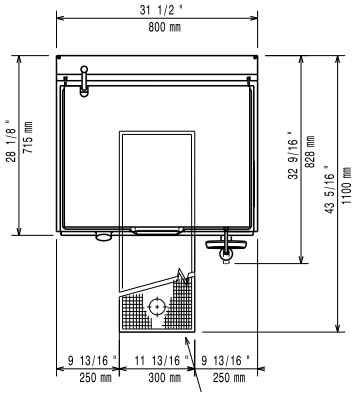


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Watt totali:	9.5 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.

Profondità superficie di cottura:	410 mm
Larghezza superficie di cottura:	680 mm
Spessore piano di cottura:	10 mm
Altezza vasca di cottura:	180 mm
Capacità vasca, Max:	60 lt
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	300 °C
Peso netto:	105 kg
Peso imballo:	131 kg
Altezza imballo:	1080 mm
Larghezza imballo:	820 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.76 m³
Gruppo di certificazione:	EBP7M3

Accessori opzionali

• 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	❑
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	❑
• 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	❑
• Carrello con vasca sollevabile ed estraibile	PNC 922403	❑

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

2026.11.23