

Gamma cottura modulare **EVO700 Tuttapiastre a gas 2 fuochi su forno a gas**



372009 (Z7STGH30G0)

Tuttapiastre a gas (3,8 kw)
combinato con 2 fuochi (2x5,5
kw) su forno a gas statico (6
kw)

Descrizione

Articolo N°

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 3,8 kw con dispositivo antispegñimento flame failure e fiamma pilota protetta. Per uso con gas naturale o GPL. Ampia superficie di cottura in ghisa con zone di riscaldamento differenziate, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. N. 2 bruciatori flower flame ad alta efficienza (5,5 kW) con regolatore continuo di potenza e fiamma pilota protetta, sostituibili in utenza. Dispositivo antispegñimento flame failure (standard). 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

- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale da 3.8 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegñimento e fiamma pilota protetta
- La piastra di cottura è caratterizzata da zone con temperature diverse per soddisfare tutte le esigenze di cottura
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- La base è composta da un forno a gas con bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in acciaio smaltato.
- Termostato del forno regolabile tra 110°C e 270°C.
- Bruciatori a combustione ottimizzata intercambiabili in utenza.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.

Costruzione

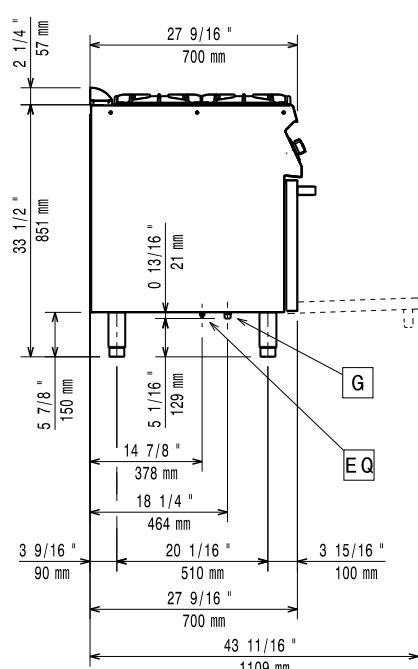
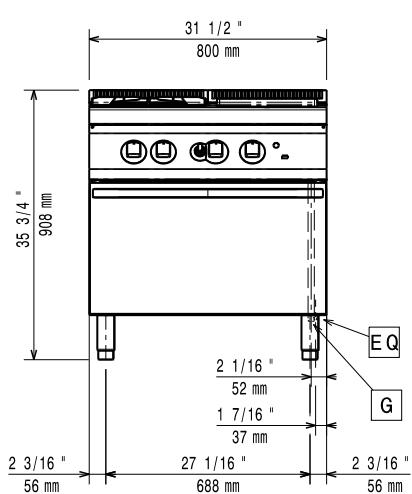
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione dall'acqua IPX4.

Approvazione:

Part of

Electrolux
Professional
Group

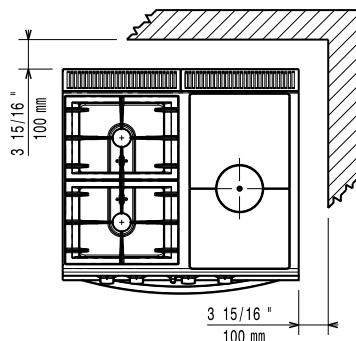
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it



EQ = Vite Equipotenziale

G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	20.6 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL
Connessione gas:	1/2"

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: 110 °C MIN; 270 °C MAX

Dimensioni camera forno (larghezza): 540 mm

Dimensioni camera forno (altezza): 300 mm

Dimensioni camera forno (profondità): 650 mm

Peso netto: 90 kg

Peso imballo: 108 kg

Altezza imballo: 1080 mm

Larghezza imballo: 820 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.76 m³

Potenza bruciatori frontali: 5.5 - kW

Potenza bruciatori posteriori: 5.5 - 0 kW

Gruppo di certificazione: N7TG

Dimensioni - mm bruciatori posteriori: Ø 60

Dimensioni - mm bruciatori frontali: Ø 60

Superficie utilizzabile tuttapiastre (larghezza): 340 mm

Superficie utilizzabile tuttapiastre (profondità): 595 mm

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	<input type="checkbox"/>	• Supporto pentola wok in acciaio inox	PNC 206363	<input type="checkbox"/>
• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206388	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206461	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>	• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>			
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206240	<input type="checkbox"/>			
• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>			
• 2 zoccolature laterali	PNC 206249	<input type="checkbox"/>			
• Piastra liscia monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontalni	PNC 206260	<input type="checkbox"/>			
• Piastra rigata monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontalni	PNC 206261	<input type="checkbox"/>			
• Piastra radiante monofuoco in ghisa	PNC 206264	<input type="checkbox"/>			
• 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento	PNC 206265	<input type="checkbox"/>			
• Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi)	PNC 206289	<input type="checkbox"/>			
• Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco	PNC 206291	<input type="checkbox"/>			
• Griglia posategami bifuoco in acciaio inox	PNC 206297	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina per camino per funzioni da 800 mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>			
• 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 700 mm)	PNC 206319	<input type="checkbox"/>			

Gamma cottura modulare
EVO700 Tuttapiastre a gas 2 fuochi su forno a gas

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

