ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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



372009 (Z7STGH30G0)	Tuttapiastra 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 antispegnimento 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 antispegnimento 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.

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 antispegnimento 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.

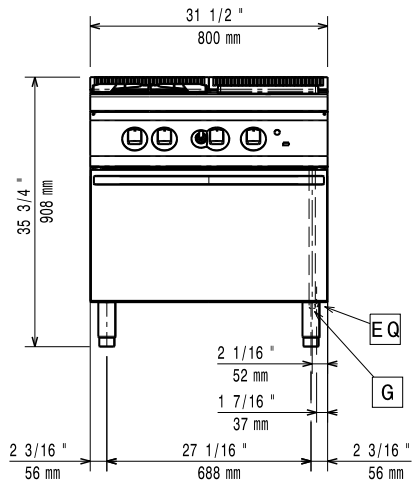
Costruzione

- 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.

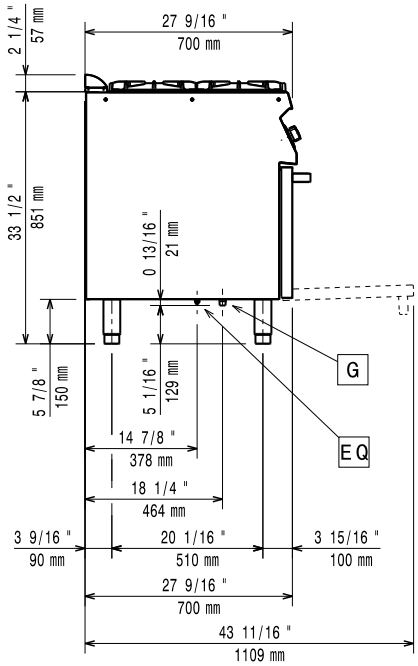
Approvazione:

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

Fronte

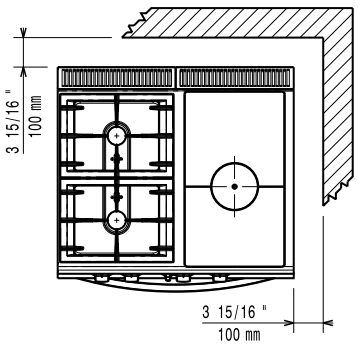


Lato



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 tuttapiastra (larghezza):	340 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):	595 mm

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

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

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	❑
• Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm	PNC 206132	❑
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	❑
• 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	❑
• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm	PNC 206246	❑
• 2 zoccolature laterali	PNC 206249	❑
• Piastra liscia monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali	PNC 206260	❑
• Piastra rigata monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali	PNC 206261	❑
• Piastra radiante monofuoco in ghisa	PNC 206264	❑
• 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento	PNC 206265	❑
• Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi)	PNC 206289	❑
• Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco	PNC 206291	❑
• Griglia posategami bifuoco in acciaio inox	PNC 206297	❑
• Alzatina per camino per funzioni da 800 mm	PNC 206304	❑
• 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 700 mm)	PNC 206319	❑
• Supporto pentola wok in acciaio inox	PNC 206363	❑
• 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	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206461	❑
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	❑

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