

**Gamma cottura modulare
EVO900 Induzione top 2 zone
(5 kW ciascuna)****ARTICOLO N°** _____**MODELLO N°** _____**NOME** _____**SIS #** _____**AIA #** _____

392277 (Z9INED2008)

Induzione top 2 zone (5 kw ciascuna), da 400 mm

Descrizione**Articolo N°** _____

Superficie di cottura in vetroceramica con due zone di induzione a controllo indipendente (5 kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Superficie di cottura in vetroceramica dotata di due zone di cottura ad infrarosso indipendenti, potenza 5 kW per ogni zona.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Indicatori luminosi per ogni zona di cottura posizionati 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.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- 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 AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

Sostenibilità

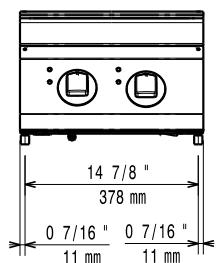
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Approvazione: _____

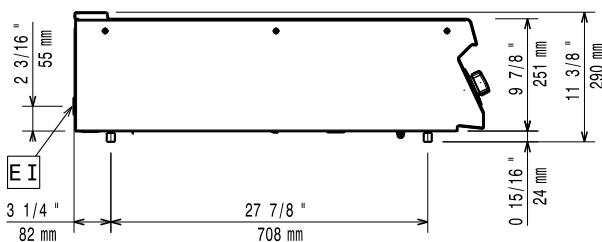
Part of

 Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it

Fronte

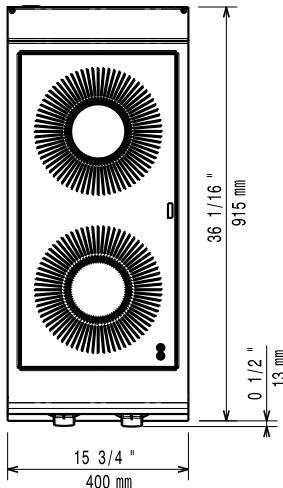


Lato



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:	40 kg
Peso imballo:	45 kg
Altezza imballo:	520 mm
Larghezza imballo:	500 mm
Profondità imballo:	1020 mm
Volume imballo:	0.27 m ³
Gruppo di certificazione:	IH920
Dimensioni top induzione (larghezza):	400 mm
Dimensioni top induzione (profondità):	900 mm



Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- 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
- Supporto per soluzione a ponte da 400 mm PNC 206154
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206290
- Alzatina per camino per funzioni da 400 mm PNC 206303
- 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm) PNC 206321
- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm PNC 653596
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm PNC 653597
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm PNC 653598

