ZANUSSI PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare EVO900 Induzione top 4 zone (5 kW ciascuna)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

392278 (Z9INEH4008)	Induzione top 4 zone (5 kw ciascuna), da 800 mm

Descrizione

Articolo N° _____

Superficie di cottura in vetroceramica con 4 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.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- La superficie di cottura in vetroceramica è dotata di 4 zone ad induzione indipendenti con potenza di 5 kW ciascuna.
- 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

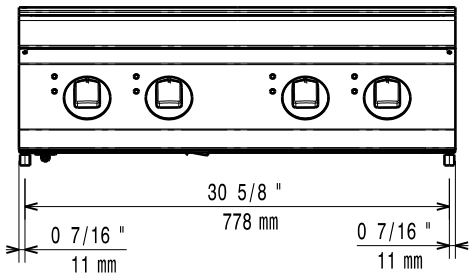
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

Sostenibilità

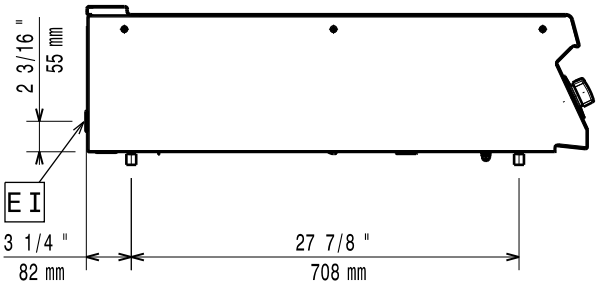
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Gamma cottura modulare EVO900 Induzione top 4 zone (5 kW ciascuna)

Fronte

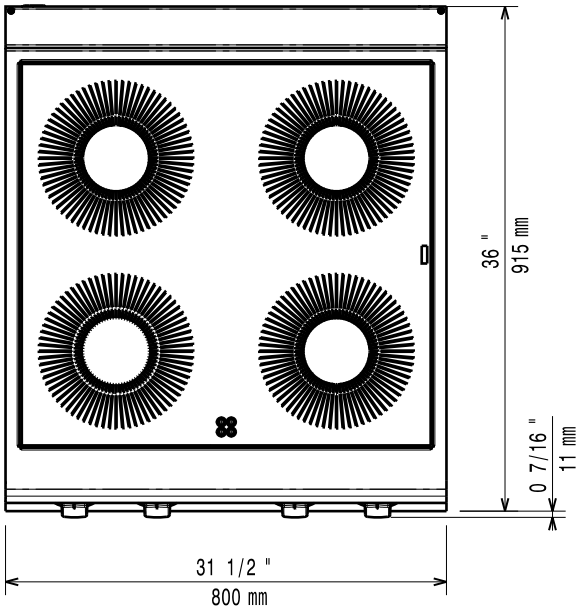


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-415 V/3 ph/50/60 Hz
Watt totali:	20 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:	65 kg
Peso imballo:	76 kg
Altezza imballo:	540 mm
Larghezza imballo:	1010 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.47 m³
Gruppo di certificazione:	IH940
Dimensioni top induzione (larghezza):	800 mm
Dimensioni top induzione (profondità):	900 mm

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

2025.07.04

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	❑
• Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco	PNC 206290	❑
• Alzatina per camino per funzioni da 800 mm	PNC 206304	❑
• 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	❑

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