ZANUSSI PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare EVO900 Piano a infrarosso elettrico top 4 zone

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



392045 (Z9IREH4000) Piano a infrarosso top 4 zone (3,4 kw cad.)

Descrizione

Articolo N°

Superficie di cottura in vetroceramica (spessore 6 mm) con 4 elementi riscaldanti concentrici 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 di 6mm di spessore con 4 zone ad infrarosso.
- Elementi riscaldanti concentrici (misura da 180mm a 300mm) che assicurano un'uniforme distribuzione del calore anche alle pentole di grandi dimensioni.
- Piano di cottura saldato per prevenire infiltrazioni all'interno dell'unità.
- Spia luminosa che segnala la presenza di calore residuo sulla superficie di cottura.
- Trasferimento immmediato di calore dal piano di cottura alla pentola.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- La superficie in vetroceramica è facile da pulire e garantisce un elevato livello di igiene.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- 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.

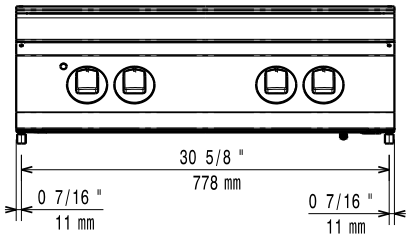
Sostenibilità

- Regolazione della potenza per ciascuna zona.

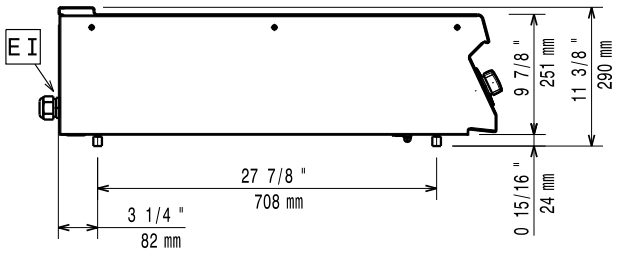
Approvazione:

Gamma cottura modulare EVO900 Piano a infrarosso elettrico top 4 zone

Fronte

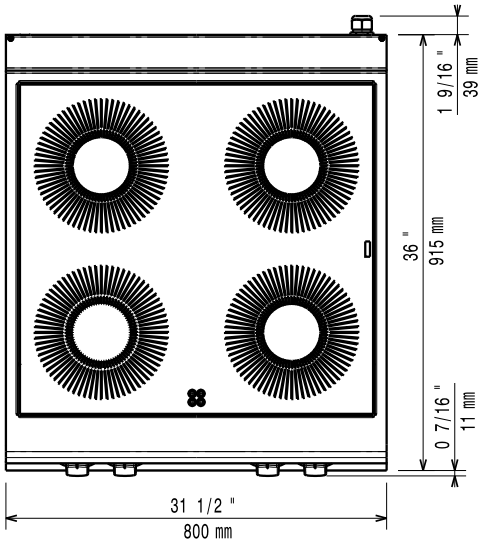


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	13.6 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.

Peso netto:	69 kg
Peso imballo:	52 kg
Altezza imballo:	530 mm
Larghezza imballo:	1010 mm
Profondità imballo:	860 mm
Volume imballo:	0.46 m³
Gruppo di certificazione:	N9CIE
Potenza piastre frontali:	3.4 - 3.4 kW
Potenza piastre posteriori:	3.4 - 3.4 kW
Dimensioni piastre frontali:	Ø 300 Ø 300
Dimensioni piastre posteriori:	Ø 300 Ø 300

Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	❑
• Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini)	PNC 206135	❑
• 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	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165	❑
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 206167	❑
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 206186	❑
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	❑
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	❑
• 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 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	❑

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