

**Gamma cottura modulare
EVO900 Cucina a gas 6 fuochi su
forno a gas statico e vano
armadiato**



392014 (Z9GCL6S1M)

Cucina a gas 6 fuochi
(6x10kw) su forno a gas
statico (8,5kw) e vano
armadiato

Descrizione

Articolo N°

Può essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e combustione ottimizzata. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Griglie posategami in acciaio inox. 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.

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Sei bruciatori da 10 kW ad elevata efficienza e disponibili in due diverse misure:-60mm con regolazione continua della potenza da 1.5kW a 6 kW.-100mm con regolazione continua della potenza da 2.2kW a 10 kW.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale.
- Fiamma pilota protetta.
- La base è composta da un forno a gas dotato di bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante posizionati sotto la piastra di base. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in ghisa.
- Termostato del forno regolabile tra 120°C e 280°C.
- Porta del forno di 40mm di spessore a garanzia di un maggiore isolamento.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.
- Certificazione di protezione: grado IPX5.
- Le manopole di controllo forniscono una rotazione fluida e continua dal livello di potenza minimo a quello massimo.

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.
- Supporti pentole in acciaio inox.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

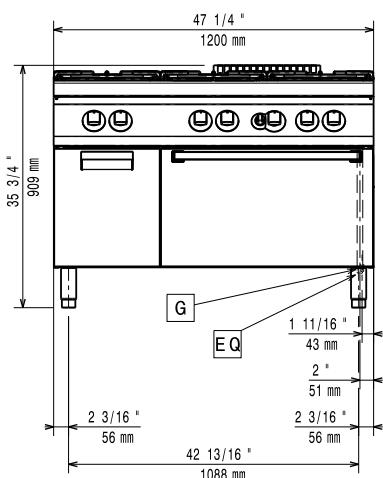
Approvazione:

Part of

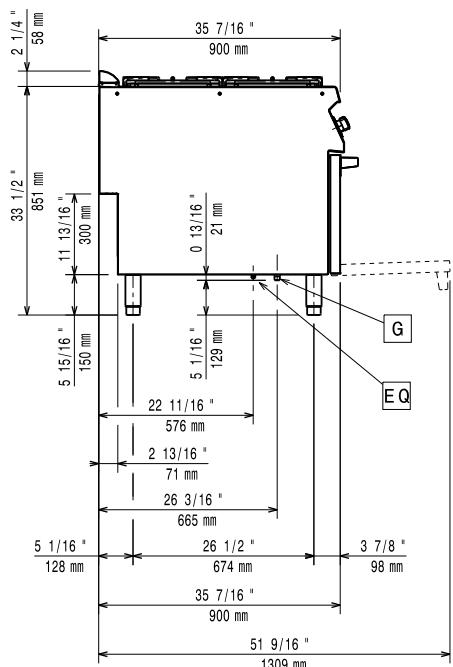
Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it

Fronte

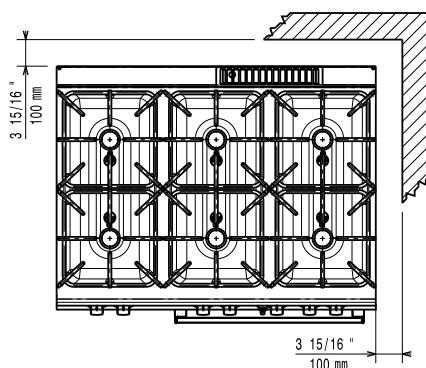


Lato



G = Connessione gas

Alto



Gas

Gas metano - Pressione:

392014 (Z9GCGL6S1M)

17.4 mbar

Gas Gpl Pressione:

27.7 mbar

Potenza gas:

68.5 kW

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

GPL;Gas metano

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: 120 °C MIN; 280 °C MAX

Dimensioni camera forno (larghezza): 575 mm

Dimensioni camera forno (altezza): 300 mm

Dimensioni camera forno (profondità): 700 mm

Peso netto: 203 kg

Peso imballo: 158 kg

Altezza imballo: 1080 mm

Larghezza imballo: 1020 mm

Profondità imballo: 1300 mm

Volume imballo: 1.43 m³

**Potenza bruciatori frontal: ISO 9001; ISO 14001 - ISO 9001;
ISO 14001 kW**

Potenza bruciatori posteri: 10 - 10 kW

Potenza bruciatori centrali: 10 - 0/10 - 0 kW

Gruppo di certificazione: N9CG

Dimensioni - mm bruciatori posteri: Ø 100 Ø 100

Dimensioni - mm bruciatori frontal: Ø 100 Ø 100

Dimensioni - mm bruciatori centrali: Ø 100 Ø 100

Accessori inclusi

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250
- 1 x Portina per base aperta PNC 206342

Accessori opzionali

• Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico	PNC 164250	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Pannello per copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376	<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"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206385	<input type="checkbox"/>
• Kit piedini flangiati	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• 2 supporti con guide per base aperta da 400mm per contenitori GN 1/1	PNC 206145	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206458	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>			
• 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento	PNC 206157	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165	<input type="checkbox"/>			
• Piastra liscia monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontalini	PNC 206171	<input type="checkbox"/>			
• Piastra rigata monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontalini	PNC 206172	<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"/>			
• 2 zoccolature laterali	PNC 206180	<input type="checkbox"/>			
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>			
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>			
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	<input type="checkbox"/>			
• Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco EVO900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>			
• Kit elettrico per riscaldamento basi	PNC 206259	<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 206290	<input type="checkbox"/>			
• Griglia posategami bifuoco in acciaio inox	PNC 206298	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina per camino per funzioni da 1200 mm	PNC 206306	<input type="checkbox"/>			
• 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm)	PNC 206335	<input type="checkbox"/>			
• Portina per base aperta	PNC 206342	<input type="checkbox"/>			
• Due cassetti (h=100 mm) per base	PNC 206361	<input type="checkbox"/>			
• Supporto pentola wok in acciaio inox	PNC 206363	<input type="checkbox"/>			

Gamma cottura modulare
EVO900 Cucina a gas 6 fuochi su forno a gas statico e vano armadiato

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

