ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Gamma cottura modulare EVO900 Cucina a gas 8 fuochi su 2 forni a gas



392017 (Z9GCGP8SG0)	Cucina a gas 8 fuochi (2x10kw+6x6kw) su 2 forni a gas statici (8,5kw cad.)

Descrizione

Articolo N°

Puo' 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.

Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su piedini regolabili fino a 50mm di altezza e su supporti a sbalzo.
- Sei bruciatori da 6 kW e 2 da 10 kW ad elevata efficienza e disponibili in due diverse misure:
  - 60mm con regolazione della potenza da 1.5kW a 6 kW.
  - 100mm con regolazione della potenza da 2.2kW a 10 kW.
- 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 due forni a gas con bruciatori in acciaio inox dotati di fiamma autostabilizzante e posizionati sotto la piastra di base del forno. La camera del forno è dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e piastra di base in ghisa rigata.
- 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.

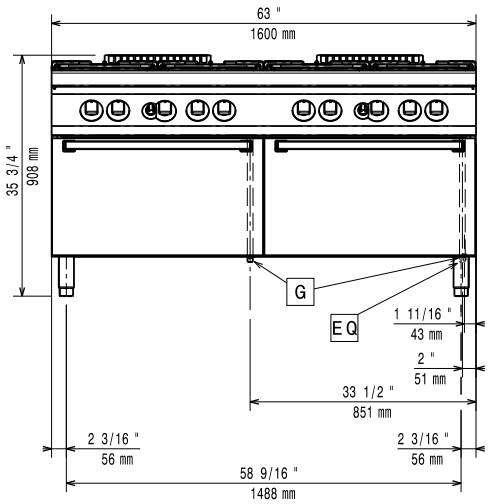
Costruzione

- 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.

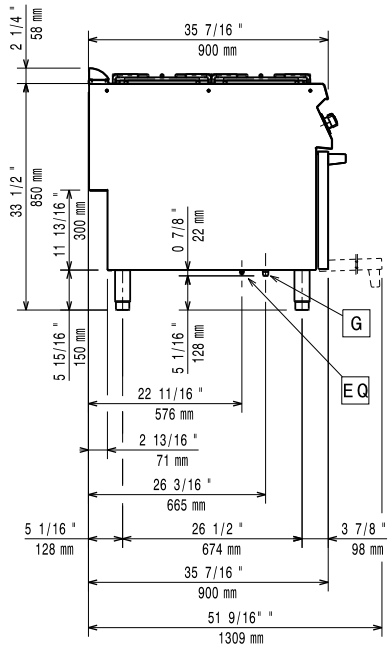
Approvazione:

Gamma cottura modulare EVO900 Cucina a gas 8 fuochi su 2 forni a gas

Fronte

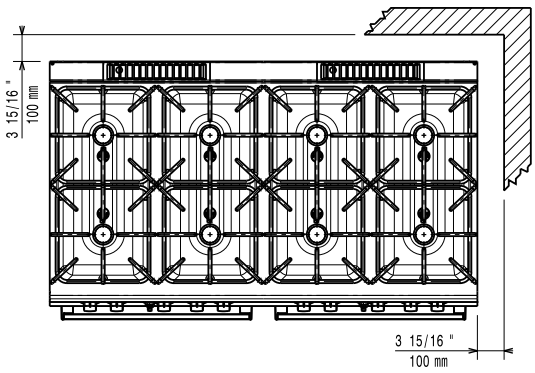


Lato



G = Connessione gas

Alto



Gas

Gas metano - Pressione:	
392017 (Z9GCGP8SG0)	17.4 mbar
Gas Gpl Pressione:	27.7 mbar
Potenza gas:	73 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:	300 kg
Peso imballo:	350 kg
Altezza imballo:	1030 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	1780 mm
Volume imballo:	1.87 m³
Potenza bruciatori frontali:	6 - 6 kW
Potenza bruciatori posteriori:	10 - 10 kW
Gruppo di certificazione:	N9CG
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 100 Ø 100
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 60 Ø 60

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

2026.11.18

Accessori inclusi

- 2 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	❑
• 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, 1600 mm	PNC 206152	❑
• 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento	PNC 206157	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206165	❑
• Piastra radiante monofuoco in ghisa (solo per fuochi da 6 kW)	PNC 206170	❑
• Piastra liscia monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali	PNC 206171	❑
• Piastra rigata monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontali	PNC 206172	❑
• Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm	PNC 206179	❑
• 2 zoccolature laterali	PNC 206180	❑
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola	PNC 206181	❑
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 206192	❑
• Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena	PNC 206202	❑
• Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900)	PNC 206210	❑
• 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	❑
• Griglia posategami bifuoco in acciaio inox	PNC 206298	❑
• 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm)	PNC 206335	❑
• Supporto pentola wok in acciaio inox	PNC 206363	❑
• Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm	PNC 206369	❑
• Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm	PNC 206370	❑
• Griglia per camino per funzioni da 400 mm	PNC 206400	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206458	❑
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	❑

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