

**Gamma cottura modulare
EVO900 Tuttapiastre a gas su
forno a gas e 2 fuochi su armadio****392021 (Z9STGL3010)**Tuttapiastre a gas (10,5kW) e
2 fuochi (1x10kW, 1x6kW) su
forno a gas (8,5kW) e
armadio neutro**Descrizione****Articolo N°**

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 10.5 kw con dispositivo antispeggnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Ampia superficie di cottura in ghisa con zone di riscaldamento differenziate, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. N. 2 bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore continuo di potenza e combustione ottimizzata. Dispositivo antispeggnimento flame failure (standard). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. 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**

- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale 10.5 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispeggnimento e fiamma pilota protetta
- Accensione piezoelettrica.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- La piastra di cottura è caratterizzata da zone con temperature diverse per soddisfare tutte le esigenze di cottura
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- 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.
- I bruciatori Flower Flame ad elevata efficienza da 6 kw e 10 kW sono disponibili in due misure per soddisfare le esigenze di tutti i clienti:
 - 60mm con regolazione continua della potenza da 1,5 a 6 kW
 - 100mm con regolazione continua della potenza da 2,2 a 10 kW.
- Bruciatori a combustione ottimizzata.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.

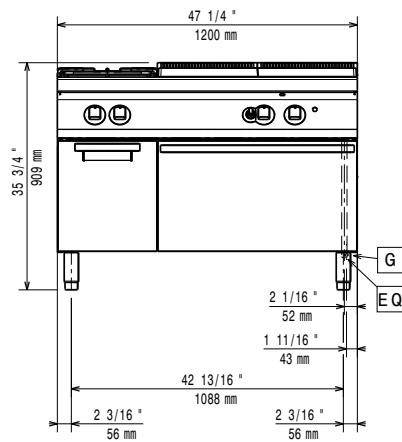
Costruzione

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 2 mm.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Supporti pentole in acciaio inox.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

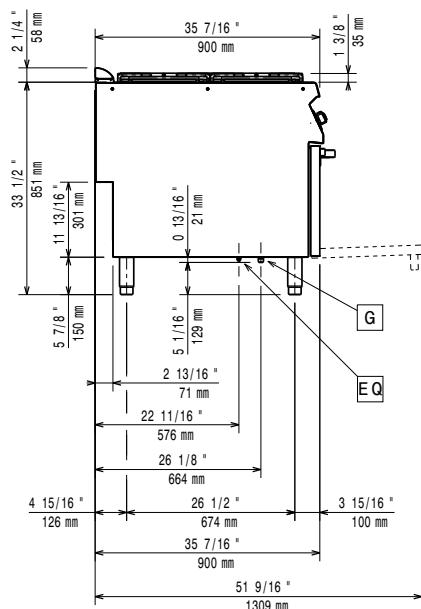
Approvazione: _____

Part of

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



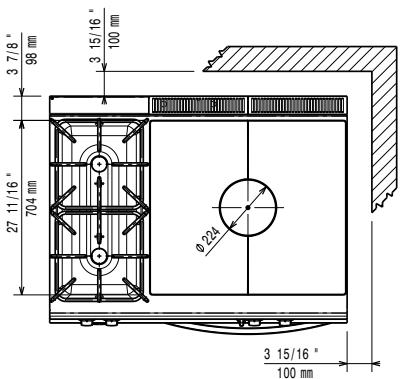
Fronte



Lato

EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Gas metano - Pressione:

392021 (Z9STGL3010)

17.4 mbar

Gas Gpl Pressione:

27.7 mbar

Potenza gas:

35 kW

Fornitura gas:

Gas naturale

Tipo di gas:

LPG;Natural Gas;Town Gas

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): 650 mm

Dimensioni vano (larghezza): 335 mm

Dimensioni vano (altezza): 350 mm

Dimensioni vano (profondità): 740 mm

Peso netto: 207 kg

Peso imballo: 242 kg

Altezza imballo: 1040 mm

Larghezza imballo: 1300 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 1.38 m³

Gruppo di certificazione: N9TG

Superficie utilizzabile tuttapiastre (larghezza): 795 mm

Superficie utilizzabile tuttapiastre (profondità): 696 mm



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
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Interruttore di tiraggio con diametro 150 mm PNC 206132
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm PNC 206133
- Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- 2 supporti con guide per base aperta da 400mm per contenitori GN 1/1 PNC 206145
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm PNC 206151
- 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 frontal PNC 206171
- Piastra rigata monofuoco in ghisa per cottura diretta del cibo - solo per fuochi frontal PNC 206172
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm PNC 206178
- 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 1200 mm PNC 206191
- 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
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per funzioni da 800 mm PNC 206246
- Kit elettrico per riscaldamento basi PNC 206259
- 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
- Alzatina per camino per funzioni da 1200 mm PNC 206306
- 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm) PNC 206335
- Portina per base aperta PNC 206342

- Due cassetti (h=100 mm) per base PNC 206361
- Supporto pentola wok in acciaio inox PNC 206363
- Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm PNC 206368
- Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm PNC 206369
- Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm PNC 206370
- Pannello per copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376
- - NOT TRANSLATED - PNC 206386
- Griglia per camino per funzioni da 400 mm PNC 206400
- - NOT TRANSLATED - PNC 206459
- Regolatore di pressione per unità a gas PNC 927225

