

Gamma cottura modulare EVO900 Tuttapiastra elettrica top 2 zone

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



392046 (Z9HOED2000)

Tuttapiastra elettrico top in
acciaio dolce, da 400 mm

Descrizione

Articolo N° _____

Larga superficie di cottura in acciaio dolce con 2 zone controllate separatamente, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni. 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.

Caratteristiche e benefici

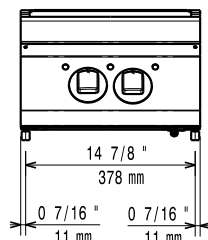
- Piastra di cottura in acciaio dolce, liscia e facile da pulire.
- Due zone di cottura a controllo indipendente.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate.
- Possibilità di impostare diverse temperature di cottura per soddisfare tutte le esigenze.
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori 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.
- 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.
- Adatto per installazioni da banco

Costruzione

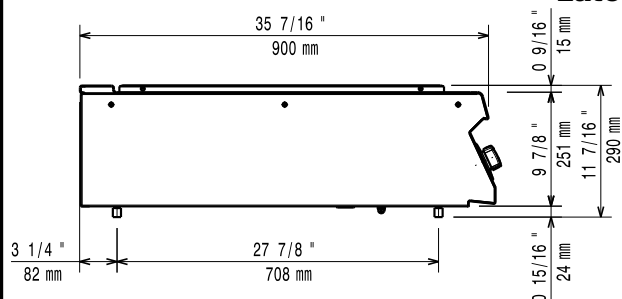
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.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

Approvazione: _____

Fronte

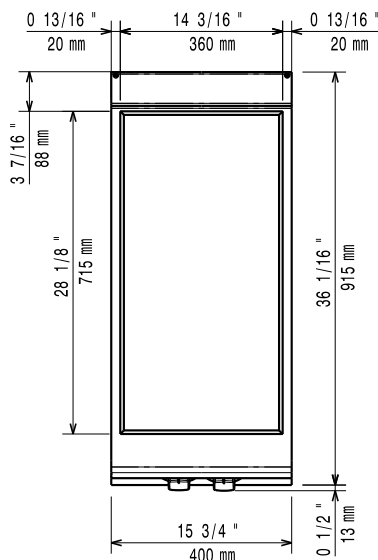


Lato



EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
 Watt totali: 7 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.

Profondità superficie di cottura:

Larghezza superficie di cottura:

Temperatura MIN:

Temperatura MAX:

Peso netto: 60 kg

Peso imballo: 58 kg

Altezza imballo: 540 mm

Larghezza imballo: 460 mm

Profondità imballo: 1020 mm

Volume imballo: 0.25 m³

Gruppo di certificazione: EH92S

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 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 400 mm PNC 206154 ☐
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165 ☐
- Corrimano frontale da 400 mm PNC 206166 ☐
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 206167 ☐
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 206185 ☐
- 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 400 mm PNC 206303 ☐
- 2 pannelli per copertura laterale di funzioni top (altezza 250 mm, profondità 900 mm) PNC 206321 ☐