

Línea de Cocción Modular EVO700 Base Refrigerada con 6 cajones (R290)



372296 (Z7TTBECOMKN)

Base refrigerada con 6 cajones, -2/+10°C, evaporación automática del condensado de descongelación - R290

Descripción

Artículo No.

Base refrigerada con 6 cajones. Unidad compresora refrigerada integrada. Temperatura de funcionamiento de -2°C a 10°C. Para instalar debajo de unidades top EVO700. Patas regulables en altura 50mm. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Para funcionar a temperatura ambiente hasta +43°C. Construido para permitir la unión empotrada entre unidades.

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____

Características técnicas

- La unidad puede ser instalada bajo los modelos top de la línea 700.
- Rango de temperatura ajustable de -2°C a + 10°C para adaptarse a los requisitos de almacenamiento de carne, pescado y productos lácteos.
- Las correderas antivuelco aceptan contenedores GN 1/1.
- Circulación de aire forzado para un enfriamiento rápido y una distribución uniforme de la temperatura.
- Tienen los ángulos rectos de los laterales para permitir una unión perfecta entre unidades, eliminando las posibles filtraciones de suciedad
- Desescarche y evaporación automática: la condensación evapora automáticamente gracias a las resistencias colocadas en el contenedor de desagüe de la condensación.
- Compatible con GN.
- Diseño para instalación modular dentro de un bloque de cocción.

Construcción

- Paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite de acuerdo con los altos estándares de higiene.
- Compresor incorporado para adaptarse a las condiciones de funcionamiento.
- Acceso a todos los componentes desde la parte frontal.
- La unidad se entrega con patas regulables en altura de 150 mm en acero inoxidable. Las patas pueden extenderse hasta 250 mm.

Sostenibilidad

- CHAR(10)Libre de CFC y HCFC (tipo de refrigerante altamente ecológico: R290).CHAR(10)

accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit de patas para marina | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación de top sobre base | PNC 206248 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque | PNC 206319 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cajones para basses refrigeradas | PNC 206348 | <input type="checkbox"/> |
| • Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de 6 ruedas - 3 giratorias con freno | PNC 206432 | <input type="checkbox"/> |

Aprobación:

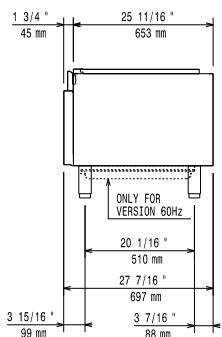
Part of

Electrolux
Professional
Group

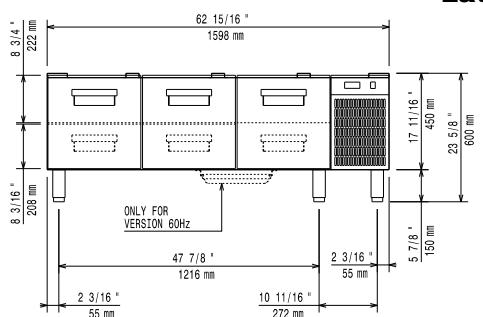
Zanussi Professional
www.es.zanussiprofessional.com

Línea de Cocción Modular EVO700 Base Refrigerada con 6 cajones (R290)

Alzado

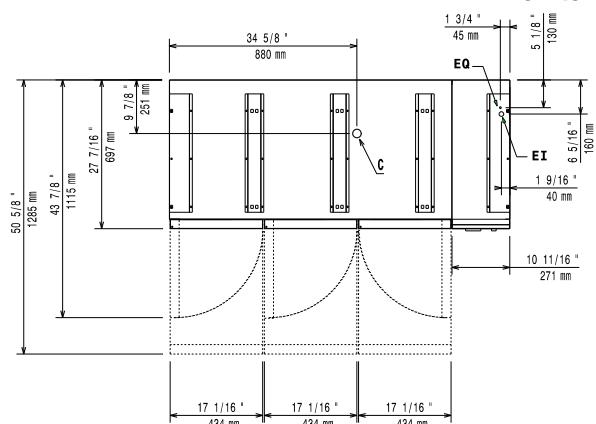


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

220-230 V/1N ph/50 Hz

Potencia eléctrica max.:

0.4 kW

Total watos

0.4 kW

Tipo de enchufe:

CE-SCHUKO

Info

Dimensiones externas, ancho

1600 mm

Dimensiones externas, fondo

700 mm

Dimensiones externas, alto

600 mm

Peso neto

110 kg

Peso del paquete

158 kg

Alto del paquete:

820 mm

Ancho del paquete:

1700 mm

Fondo del paquete:

800 mm

Volumen del paquete

1.12 m³

Capacidad bruta

180 lt

Sostenibilidad

Tipo de refrigerante:

R290

Peso del refrigerante

85 g



Línea de Cocción Modular
EVO700 Base Refrigerada con 6 cajones (R290)

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.11.20