

**Línea de Cocción Modular  
EVO900 Placa de mantenimiento  
top a gas de acero dulce, módulo  
completo**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



392023 (Z9HOGH1000)

Placa de mantenimiento top a  
gas de acero dulce, módulo  
completo**Descripción****Artículo No.** \_\_\_\_\_

Superficie duradera de acero dulce que permite situar numerosas y variadas sartenes/cazuelas y moverse sin necesidad de levantarlas. Superficie de cocción con temperatura gradiente.

Quemadores de alta eficiencia en acero inoxidable con llama autoestabilizadora 16kW. Plano de trabajo en acero inoxidable 20/10. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades. Paneles exteriores en acero inoxidable

**Características técnicas**

- Calentamiento a gas, quemadores de 16kW.
- Top de mantenimiento realizado en acero dulce, placa lisa y fácil de limpiar.
- Uniformidad de temperatura sobre toda la superficie de cocción.
- Cada quemador tiene 2 ramificaciones con 4 líneas de llama.
- Encendido piezo eléctrico.
- Se pueden fijar diferentes temperaturas en cada zona permitiendo así una temperatura gradiente sobre la superficie de la placa para diferentes necesidades de cocción.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

**Construcción**

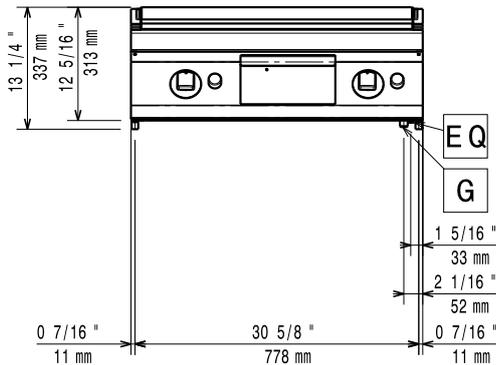
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.
- Resistencia al agua IPX5.

Aprobación: \_\_\_\_\_

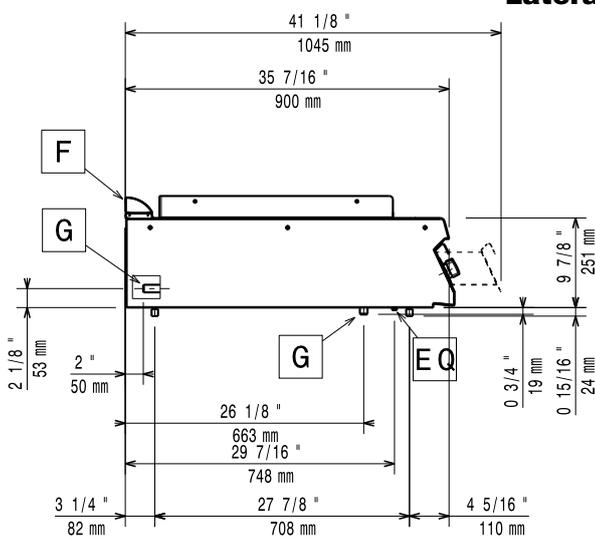
**accesorios opcionales**

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) PNC 206289
- Extensión para columna de agua PNC 206290
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

**Alzado**

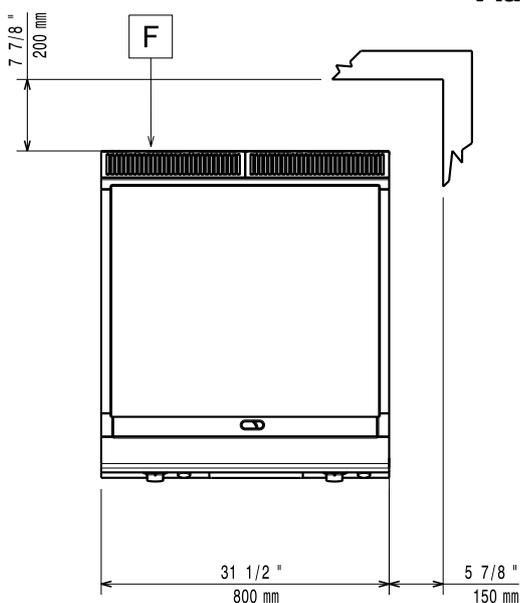


**Lateral**



**EQ** = Tornillo equipotencial  
**G** = Conexión de gas

**Planta**



**Gas**

<b>Potencia gas:</b>	16 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

**Instalación**

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o insertar un aislamiento térmico.

**Info**

**Fondo de la superficie de cocción**

**Ancho de la superficie de cocción**

**Temperatura de funcionamiento**  
**MÍN:**

**Temperatura de funcionamiento**  
**MAX:**

**Peso neto** 105 kg

**Peso del paquete** 105 kg

**Alto del paquete:** 540 mm

**Ancho del paquete:** 1020 mm

**Fondo del paquete:** 860 mm

**Volumen del paquete** 0.47 m<sup>3</sup>

**Grupo de certificación:** N9RG