

Línea de Cocción Modular
EVO900 Placa de mantenimiento
top eléctrica de acero dulce, medio
módulo

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392046 (Z9HOED2000)

Placa de mantenimiento top
eléctrica de acero dulce,
medio módulo

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 zonas diferenciadas por temperaturas. Plano de trabajo en acero inoxidable 20/10. Bordos laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades. Paneles exteriores en acero inoxidable

Características técnicas

- Top de mantenimiento realizado en acero dulce, placa lisa y fácil de limpiar.
- 2 zonas de cocción independientemente controladas.
- Calentamiento a través de resistencias acorazadas.
- 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.

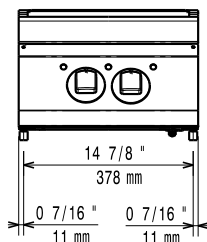
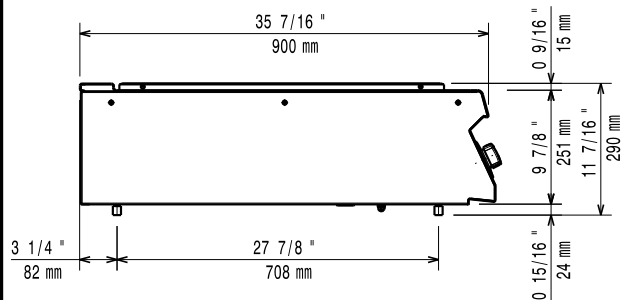
Construcción

- 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.

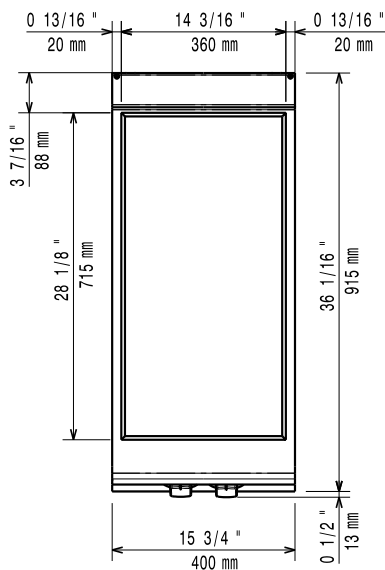
Aprobación: _____

accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm | PNC 206154 | ☐ |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206165 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 400 mm | PNC 206166 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | ☐ |
| • Apoyaplatos 400mm | PNC 206185 | ☐ |
| • Apoyaplatos 800 mm | PNC 206186 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 206191 | ☐ |
| • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 206192 | ☐ |
| • Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) | PNC 206289 | ☐ |
| • Extensión para columna de agua | PNC 206290 | ☐ |
| • Alzatina de humos 400mm | PNC 206303 | ☐ |
| • 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm | PNC 206321 | ☐ |

Alzado

Lateral


EI = Conexión eléctrica
 (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/3N ph/50-60 Hz
 Predispuesto para:
 Total watos 7 kW

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
 MÁX:

Peso neto 60 kg

Peso del paquete 58 kg

Alto del paquete: 540 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete 0.25 m³

Grupo de certificación: EH92S