

**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. Bordes 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.

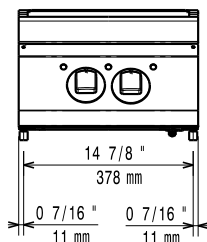
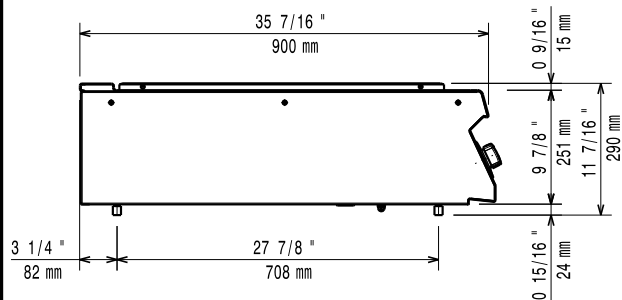
## Construcción

- 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.

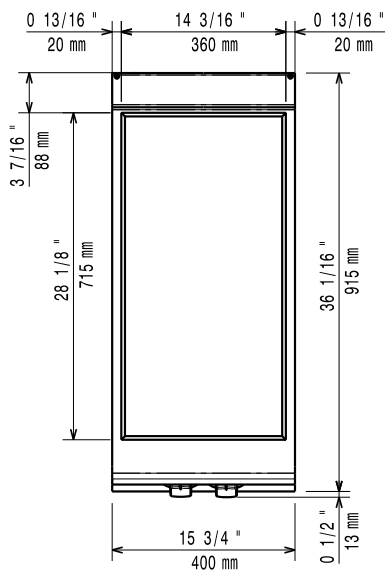
Aprobación: \_\_\_\_\_

**accesorios opcionales**

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm                                      | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm                                     | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm                                     | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm                                     | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm                                     | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm                                      | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda                                  | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm  | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm  | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 400mm   | PNC 206185 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800 mm  | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm   | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm   | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |
| • Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |
| • Extensión para columna de agua  | PNC 206290 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 400mm   | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm                    | PNC 206321 | <input type="checkbox"/> |

**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