

**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

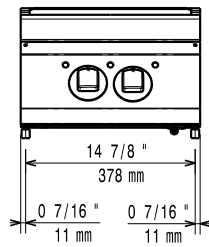
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie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

Aprobación: _____

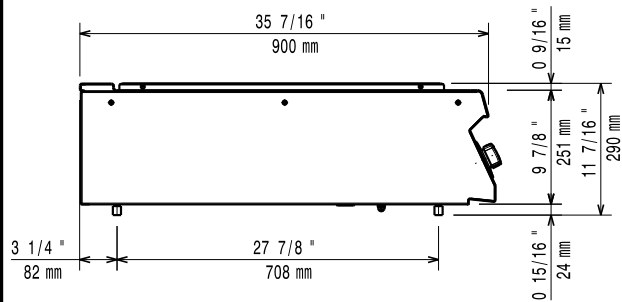
accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- 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

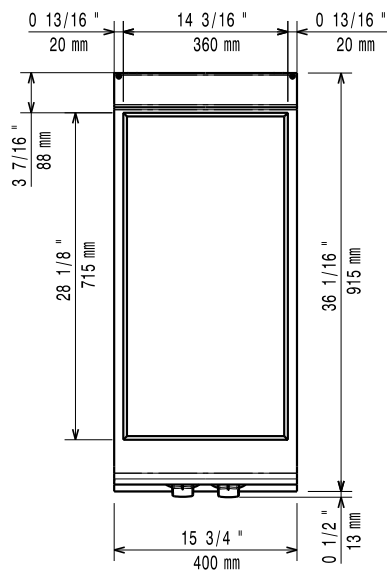


Lateral



El = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

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