ZANUSSI PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular EVO900 Parrilla a gas top HP, módulo completo

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

392065 (Z9GRGHGC0P)	Parrilla a gas top HP, módulo completo

Descripción

Artículo No.

Se puede utilizar con gas natural o GLP. Quemadores de alta eficiencia de 21kW con autoestabilizador de llama. Parrillas de la superficie de cocción en hierro fundido, fácilmente extraíbles para su limpieza. Placas radiantes deflectoras en AISI 441 que protegen de obstrucción a los quemadores. Incluye bandejas recolectoras de grasas. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Top en acero inoxidable extra robusto de 2 mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

- Quemadores en acero inoxidable AISI 441 con llama autoestabilizante.
- Quemadores protegidos por un deflector en acero inoxidable AISI 441, que alcanza aproximadamente 700ºC; placas radiantes laterales y top que distribuyen la potencia del calor mientras protegen al deflector del contacto directo con las grasas generadas de la cocción, reduciendo así las llamas (PATENTE PENDIENTE).
- La parrilla de cocción alcanza temperaturas de hasta 350ºC.
- Cajón recolector de grasas de fondo completo, con orificio que permite ver cuándo está lleno. Se puede llenar de agua para el efecto de emisión de vapor.
- Alzatina extraíble en acero inoxidable sobre los laterales y el fondo.
- Todos los componentes (deflector, placas radiantes, parrillas de cocción, alzatinas) se pueden desmontar para las operaciones de limpieza.
- "Control Power" función exclusiva: mando que controla de manera precisa en una rotación de 240º el rango entre el máximo y mínimo, optimizando el consumo mientras se adapta perfectamente al proceso de cocción.
- Mando de control con posición "stand-by", minimiza el consumo de potencia durante los periodos más tranquilos, permitiendo una rápida recuperación de la temperatura en el momento que lo necesite.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Parrillas de hierro fundido esmaltadas de gran resistencia y extraíbles para fácil mantenimiento.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Panel lateral y trasero en acero inoxidable AISI 304.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Accesibilidad a todos los componentes funcionales desde el frontal del aparato.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Aprobación:

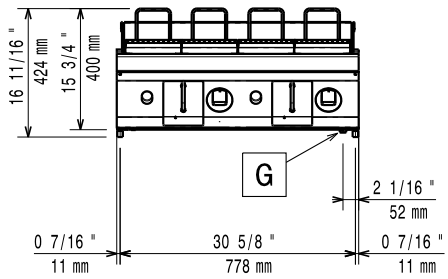
accesorios opcionales

• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	❑
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas"	PNC 206135	❑
• 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	❑
• 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm	PNC 206321	❑
• Kit rascador con ganchos para parrillas HP (EVO700/900)	PNC 206347	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206462	❑

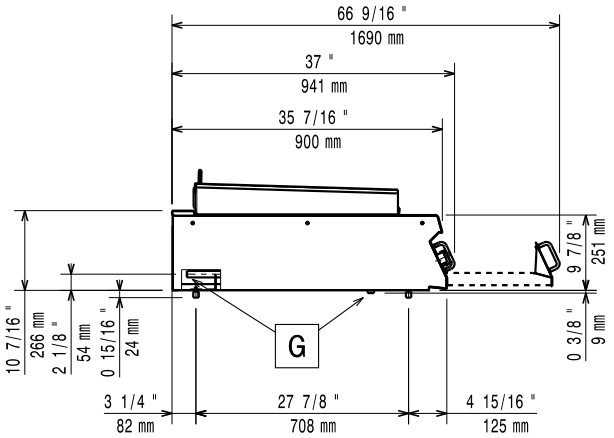
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular EVO900 Parrilla a gas top HP, módulo completo

Alzado

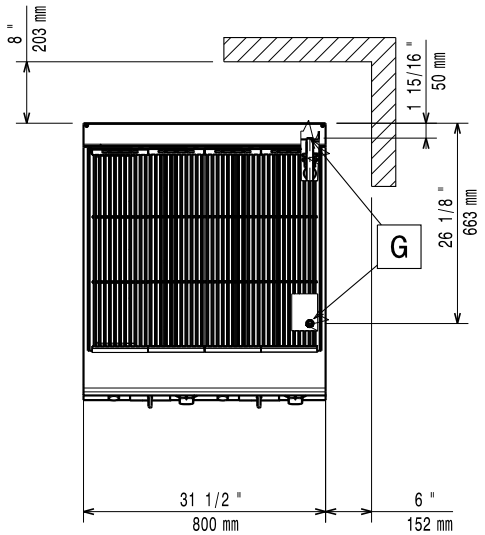


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Scala: 1:18

Gas

Potencia gas:	21 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP;Gas natural
Entrada de gas	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

Dimensiones externas, ancho	800 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	96 kg
Peso del paquete	113 kg
Alto del paquete:	580 mm
Ancho del paquete:	1010 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.5 m³
Grupo de certificación:	N9EGG
Ancho de la superficie de cocción:	742 mm
Fondo de la superficie de cocción	644 mm

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