

**Línea de Cocción Modular
EVO700 4 Placas Eléctricas de
Cocción sobre Horno Eléctrico****ARTÍCULO #** _____**MODELO #** _____**NOMBRE #** _____**SIS #** _____**AIA #** _____**372016 (Z7ECEH4RE0)**

Cocina eléctrica 4 placas redondas (2,6 kW cada una) sobre horno eléctrico (6 kW)

372128 (Z7ECEH4REN)

Cocina eléctrica 4 placas (2,6 kW cada una) sobre horno eléctrico (6 kW)

Descripción**Artículo No.** _____

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 1,5 mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Placas de hierro fundido con termostato de seguridad, herméticamente selladas a la superficie de trabajo
- Placas controladas individualmente de 2,6kW, con regulación escalonada
- Protección IPX 4

Características del Horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (2mm en acero esmaltado negro)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno estático eléctrico con mando para controlar las resistencias superior e inferior. Termostato regulable: de 140°C a 300°C

Aprobación: _____

Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.es.zanussiprofessional.com

Características técnicas

- Las cuatro placas redondas de hierro fundido de 2,6 kW están herméticamente selladas al top de una única pieza.
- El compartimento de la base es un horno estándar eléctrico, con un aislamiento térmico en la puerta.
- Horno con termostatos separados para los elementos de calentamiento de la parte superior y la inferior.
- Cámara del horno en acero inoxidable, con 3 niveles de guías para albergar recipientes 2/1 GN.
- Placa base del horno ranurada en acero esmaltado.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Termostato del horno regulable de 100°C a 300°C.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.



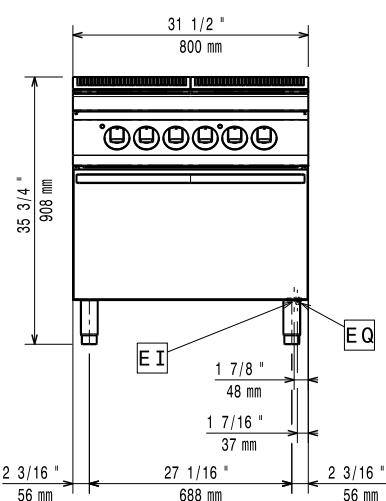
accesorios incluidos

- 1 de Rejilla cromada 2/1GN para horno PNC 164250

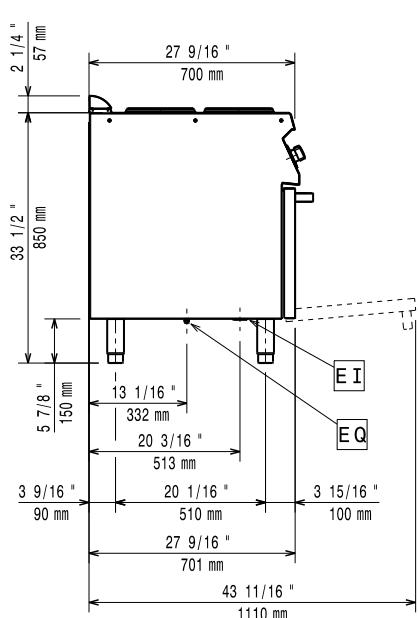
accesorios opcionales

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Rejilla cromada 2/1GN para horno | PNC 164250 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para marina | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <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"/> |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206240 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |
| • Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |
| • Extensión para columna de agua, línea 700 | PNC 206291 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque | PNC 206319 | <input type="checkbox"/> |
| • Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 800 mm (EVO700/900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Mallas para chimenea, 400 mm | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |



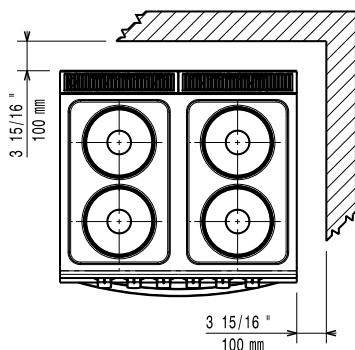
Alzado



Lateral

EI = Conexión eléctrica (energía)

EQ = Tornillo equipotencial



Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje

372016 (Z7ECEH4RE0)

380-400 V/3 ph/50-60 Hz

372128 (Z7ECEH4REN)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Predispuesto para:

Total vatios

16.4 kW

Info

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Temperatura de funcionamiento del horno

100 °C MIN; 300 °C MAX

Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):

540 mm

Dimensiones de la cavidad del horno (alto):

300 mm

Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):

650 mm

Peso neto

80 kg

Peso del paquete

372016 (Z7ECEH4RE0)

93 kg

372128 (Z7ECEH4REN)

95 kg

Alto del paquete:

372016 (Z7ECEH4RE0)

1080 mm

372128 (Z7ECEH4REN)

1140 mm

Ancho del paquete:

820 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

372016 (Z7ECEH4RE0)

0.76 m³

372128 (Z7ECEH4REN)

0.8 m³

Grupo de certificación:

372016 (Z7ECEH4RE0)

EH740

372128 (Z7ECEH4REN)

N7CE1

Potencia placas frontales:

2.6 - 2.6 kW

Potencia de las placas posteriores

2.6 - 2.6 kW

Dimensiones de las placas frontales:

Ø 230 Ø 230

Dimensiones de las placas traseras

Ø 230 Ø 230