

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: _____

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

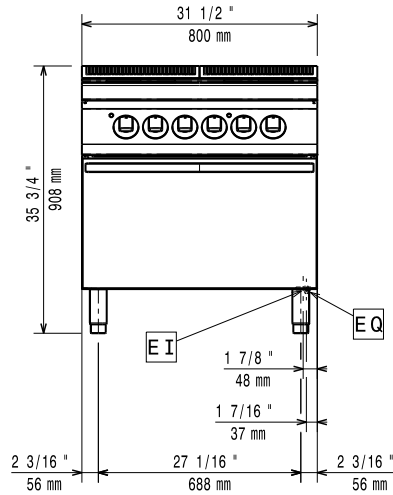
- 1 de Rejilla cromada 2/1GN para horno estático PNC 164250

accesorios opcionales

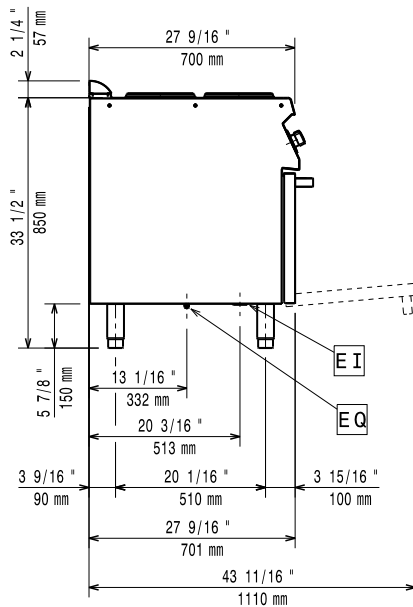
- Rejilla cromada 2/1GN para horno estático PNC 164250
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135
- Kit de patas para marina PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206240
- 2 zócalos laterales PNC 206249
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265
- Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida) PNC 206289
- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 206319
- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368

- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400

Alzado

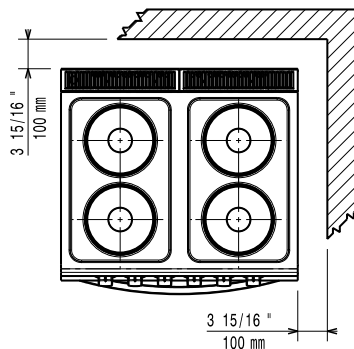


Lateral



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 watos	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 m ³
372128 (Z7ECEH4REN)	0.8 m ³

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