

Línea de Cocción Modular Gama de gas de 6 quemadores (5,5 kW c/u) sobre horno de gas grande (9 kW)

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



372215 (Z7GCGI6CL0)

Gama de gas de 6 quemadores (5,5 kW c/u) sobre horno de gas grande (9 kW)

Descripción

Artículo No.

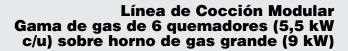
La unidad es la gama Zanussi EVO700 de seis quemadores de 5,5 kW sobre un gran horno de gas. La unidad se instala sobre pata de acero inoxidable con regulación de altura hasta de 50 mm. Quemadores Flower Flame de alta eficiencia con regulación continua de potencia y combustión optimizada. El dispositivo contra fallos de llama es de serie en los quemadores como protección ante el apagado accidental. Cámara de horno con 4 niveles de guías para alojar estantes 2/1 GN (2 recipientes para cocción al vapor). Unidad con placa de base de horno de acero esmaltado. Paneles exteriores de acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Soportes de recipiente en hierro fundido de gran resistencia. Encimera de extrema resistencia en acero inoxidable de 2 mm de gran dureza. Bordes laterales con una correcta angulación para un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm y también se puede montar en sistema cocina suspendida.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Quemadores con combustión optimizada.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- Puerta del horno de 40 mm de espesor para el aislamiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- · Protección IPX5 resistente al agua.
- Temperatura máxima de 300 °C.
- Placa base del horno ranurada en acero esmaltado.
- La base es un horno estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base.
- La llama de los quemadores 'flower flame' de alta eficiencia de 5,5 kW se adapta a los diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.

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.
- Unidad de 730 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.





accesorios opcionales

accesorios opcionales		
Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EV0700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para Totala a sobre la "base soporte para"	PNC 206135	
patas o ruedas"	DNO 000400	
Kit de patas para marina	PNC 206136	
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	
 Pasamanos laterales, derecha e izquierda 	PNC 206240	
 Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal 	PNC 206260	
 Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal 	PNC 206261	
 Placa radiante para 1 quemador 	PNC 206264	
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	
• Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida)	PNC 206289	
 Rejila doble para 2 quemadores en acero inoxidable 	PNC 206297	
 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque 	PNC 206319	
 Soporte para sartenes wok para quemadores (EVO700/900) 	PNC 206363	
Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	
• SOPORTE REFORZ.P/PATAS/RUEDAS CUECEP.	PNC 206371	
• Panel trasero 1200 mm (EV0700/900)	PNC 206376	
Mallas para chimenea, 500 mm	PNC 206402	
 Regulador de presión para unidades a gas 	PNC 927225	

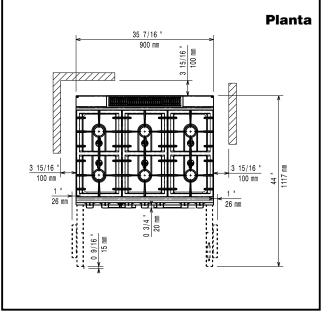




Línea de Cocción Modular Gama de gas de 6 quemadores (5,5 kW c/u) sobre horno de gas grande (9 kW)

Alzado E 35 3/4 907 1 3/8 ' ΕQ G 2 3/16 56 mm 2 3/16 " 31 ' 788 mm 56 mm

28 7/8 " 734 mm 28 3/16 " 715 mm 3/8 " 27 9/16 " 700 mm 27 9/16 " 700 mm 3 3/16 ΕQ 5 7/8 " 149 mm G 14 13/16 18 5/16 " 465 mm 20 1/16 " 3 9/16 " 510 mm 91 mm Conexión de gas



Gas

Potencia gas: 42 kW

Gas Natural G20 (20mbar) Suministro de gas estándar:

Opción del tipo de gas GLP:Gas ciudad

1/2" Entrada de gas

Info

Lateral

Si el equipo se instala junto o contra muebles sensibles a la temperatura o similarés, debe mantenerse una separación de seguridad de aproximadamente 150 mm o instalarse algún tipo de aislamiento térmico.

Temperatura de funcionamiento del horno

110 °C MIN; 300 °C MAX

Dimensiones de la cavidad del

760 mm

horno (ancho): Dimensiones de la cavidad del

horno (alto):

390 mm

Dimensiones de la cavidad del

horno (fondo): Peso neto Peso del paquete

540 mm 106 kg 124 kg 1100 mm

Alto del paquete: Ancho del paquete: Fondo del paquete: Volumen del paquete

820 mm 900 mm 0.81 m³

Potencia quemadores frontales

5.5 - 5.5 kW

Potencia de los quemadores traseros

5.5 - 5.5 kW

Potencia de los quemadores del

medio:

5.5 - 0/5.5 - 0 kW

Grupo de certificación:

N7CG

Dimensiones de los quemadores

traseros - mm

Ø 60 Ø 60

Dimensiones de los quemadores

delanteros - mm

Ø 60 Ø 60

Dimensión de los quemadores del

medio - mm

Ø 60 Ø 60

