

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



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.

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_  
MODELO # \_\_\_\_\_  
NOMBRE # \_\_\_\_\_  
SIS # \_\_\_\_\_  
AIA # \_\_\_\_\_

## 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.

Aprobación:

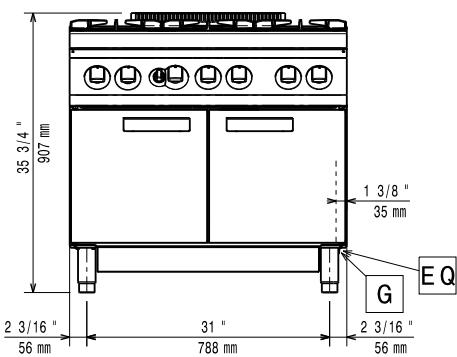
Part of

 Electrolux  
Professional  
Group

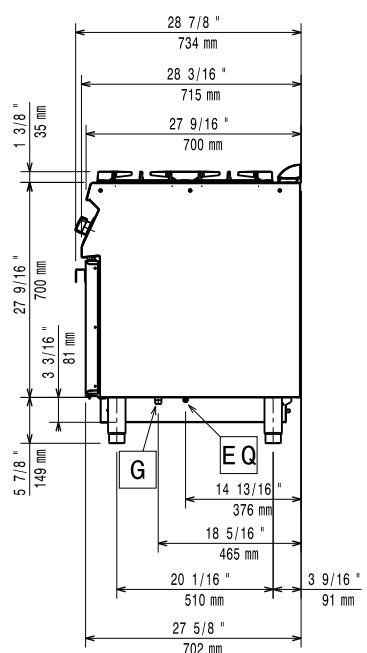
**Zanussi Professional**  
[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

## 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
- 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
- Rejilla 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 (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- SOPORTE REFORZ.P/PATAS/RUEDAS CUECEP. PNC 206371
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376
- Mallas para chimenea, 500 mm PNC 206402
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225



**Alzado**



**Lateral**

**G** = Conexión de gas

## Gas

<b>Potencia gas:</b>	42 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas:</b>	GLP; Gas ciudad
<b>Entrada de gas:</b>	1/2"

## Info

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

<b>Temperatura de funcionamiento del horno</b>	110 °C MIN; 300 °C MAX
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):</b>	760 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (alto):</b>	390 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):</b>	540 mm
<b>Peso neto</b>	106 kg
<b>Peso del paquete</b>	124 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1100 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	820 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	900 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.81 m <sup>3</sup>
<b>Potencia quemadores frontales</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Potencia de los quemadores traseros</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Potencia de los quemadores del medio:</b>	5.5 - 0/5.5 - 0 kW
<b>Grupo de certificación:</b>	N7CG
<b>Dimensiones de los quemadores traseros - mm</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Dimensiones de los quemadores delanteros - mm</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Dimensión de los quemadores del medio - mm</b>	Ø 60 Ø 60

## Planta

