

**Línea de Cocción Modular  
EVO700 Parrilla eléctrica top  
HP 400mm****ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_**MODELO #** \_\_\_\_\_**NOMBRE #** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_

372266 (Z7GREDGS0P)

Parrilla eléctrica top HP,  
medio módulo - HP**Descripción****Artículo No.** \_\_\_\_\_

Elementos de calentamiento acorazados situados bajo la placa de cocción que se pueden elevar. Parrillas fácilmente extraíbles para su limpieza. Grifo integrado. Cuba fija con drenaje. Top prensado extra resistente de acero inoxidable con 1,5mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades. Conformidad WRAS. 415V

**Características técnicas**

- Elementos térmicos Incoloy colocados bajo la superficie de cocción.
- Cada cámara de combustión tiene una regulación de potencia independiente a través de un mando de control.
- Luz indicadora de potencia.
- Cuba fija para recoger los jugos y grasas residuales de la cocción.
- Gran desagüe protegido por un tubo de rebosadero y un filtro.
- Se debe añadir agua a la cuba antes de comenzar a operar.
- Alarma luminosa avisa cuando el nivel de agua en la cuba está bajo.
- Mando de control para el grifo de llenado de agua.
- Deflectores extraíbles en acero inoxidable para recuperar el calor y reducir los tiempos de cocción.
- Alzatina en acero inoxidable en los lados de la superficie de cocción. La alzatina se quita fácilmente para su limpieza.
- Los elementos de calentamiento basculan a 90º para una fácil limpieza.
- Parrilla de 2 mm de espesor en forma de U extraíble para un rápido calentamiento de la superficie de cocción.
- La configuración Top puede instalarse en una base refrigerada/congelada con opciones de disposición limitadas.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

**Construcción**

- La unidad tiene 700mm de profundidad para dar una mayor superficie de área de trabajo.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

Part of

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

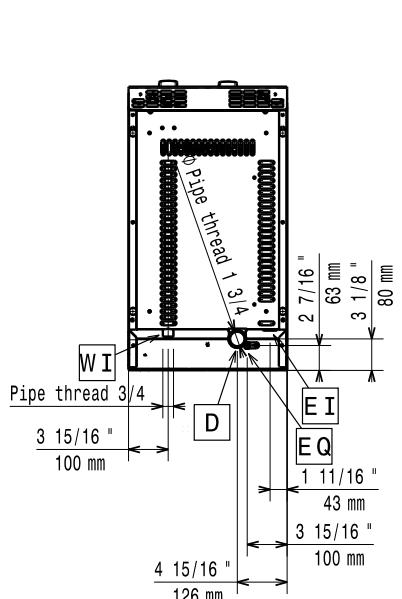
**accesorios incluidos**

- 1 de Rascador para parrilla eléctrica top HP PNC 206436

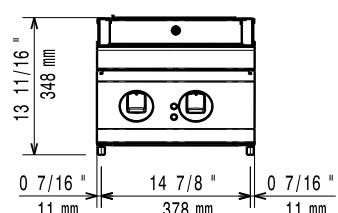
**accesorios opcionales**

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm  | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm   | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm   | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm   | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm   | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm  | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm  | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm  | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 400mm   | PNC 206185 | <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"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda  | PNC 206240 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 soportes con guías para base abierta para 4 GN 1/1 (para bases armario abiertas de elementos monobloque pedir 206244) | PNC 206257 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top  | PNC 206320 | <input type="checkbox"/> |
| • Rascador para parrilla eléctrica top HP   | PNC 206436 | <input type="checkbox"/> |
| • Extensión de drenaje para parrilla eléctrica HP   | PNC 206437 | <input type="checkbox"/> |





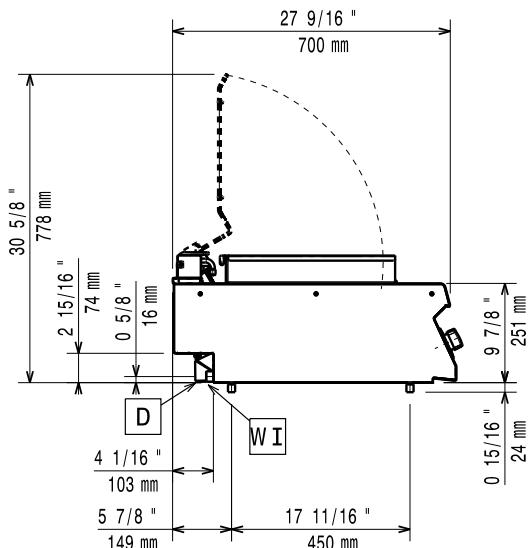
**Planta**



**Alzado**

- D** = Desagüe
- EI** = Conexión eléctrica (energía)
- EQ** = Tornillo equipotencial
- WI** = Entrada de agua

**Lateral**



### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

400-415 V/3N ph/50/60 Hz

400-415V 3N~ 50/60Hz

3.45-3.75kW

3.75 kW

#### Predisuesto para:

#### Potencia eléctrica max.:

### Info

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.

**Dimensiones externas, ancho** 400 mm

**Dimensiones externas, fondo** 700 mm

**Dimensiones externas, alto** 250 mm

**Peso neto** 44 kg

**Peso del paquete** 40 kg

**Alto del paquete:** 530 mm

**Ancho del paquete:** 480 mm

**Fondo del paquete:** 820 mm

**Volumen del paquete** 0.21 m<sup>3</sup>

**Grupo de certificación:** HEG7E1

**Ancho de la superficie de cocción:** 345 mm

**Fondo de la superficie de cocción** 400 mm

