

**Línea de Cocción Modular
EVO700 Marmita a gas 60 lt. con
presostato, indirecta, rellenado de
agua automático de la cámara**



372270 (Z7BSGHINFR)

Marmita a gas 60 lt.
INDIRECTA con presostato, y
rellenado AUTOMÁTICO de
agua en la cámara
intermedia

Descripción

Artículo No.

Apta para gas natural o GLP. Instalación sobre patas en acero inoxidable regulables en altura. Quemadores robustos en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama y piloto luminoso protegido. Temperatura controlada por un regulador de potencia, elementos de calentamiento con limitador de temperatura. Rellenado automático de la cuba. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable con 1,5mm de espesor. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste a la perfección en la unión entre unidades, eliminando huecos y evitando la acumulación de suciedad.

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____

Características técnicas

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110° C in the jacket.
- Model features automatic water refilling of the double jacket when water reaches the minimum level.
- Pressed cooking vessel and lid in 316 AISI Stainless steel.
- Robust burners in stainless steel with flame failure device, protected pilot light and optimized combustion.
- External valve allows to manually evacuate excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Appliance is IPX4 water resistance certified.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Safety valve avoids overpressure of the steam in the jacket.
- No overshooting of cooking temperatures, fast reaction.
- Large capacity drain tap enables precise portioning of the discharged food, especially small quantities.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Ergonomic: unique ratio vessel diameter and height; depth facilitates stirring and gentle food handling.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Smooth large surfaces, easy access for cleaning.
- Pressure switch control monitors energy and water consumption.
- Exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finish.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.
- Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option).

Construcción

- Quemadores robustos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Protección IPx4 contra el agua.
- [NOT TRANSLATED]

Sostenibilidad

- Tapa completamente ajustada para reducir los tiempos de cocción y ahorro de costes energéticos.
- Sistema de calentamiento cerrado – sin pérdida de energía.
- Gran reducción del consumo energético y de agua gracias al interruptor de control de presión.

Aprobación:

Part of



Electrolux
Professional
Group

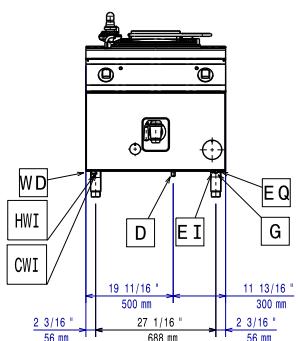
Zanussi Professional
www.es.zanussiprofessional.com

accesorios opcionales

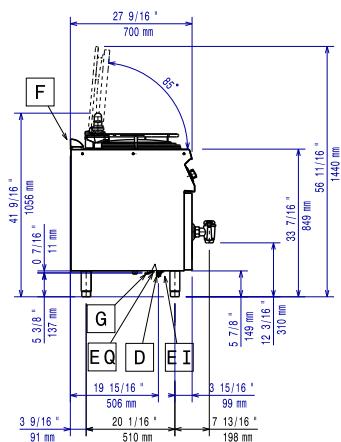
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre 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, 400 mm	PNC 206147	<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"/>
• 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"/>
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	<input type="checkbox"/>
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	<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"/>
• 1 cesto colador para marmitas de 60lt	PNC 921626	<input type="checkbox"/>
• Carro con cuba elevable y extraíble	PNC 922403	<input type="checkbox"/>
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>



Alzado



Lateral



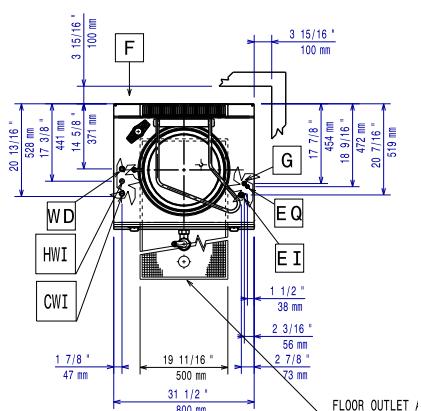
CWI1 = Entrada de agua fría 1 **HWI** = Entrada de agua caliente (limpieza)

D = Desagüe

EI = Conexión eléctrica (energía)

G = Conexión de gas

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

230 V/1N ph/50 Hz

Total watos

0.1 kW

Gas

Potencia gas: 14 kW

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas GLP

Entrada de gas 1/2"

Info

No es necesario dejar distancia en la parte trasera si la pared no es inflamable. Si la pared lo fuese, dejar una mínima distancia de 50 mm.

Capacidad útil de la cuba: 60 lt

420 mm

Peso neto 100 kg

101 kg

Peso del paquete

1140 mm

Alto del paquete: 900 mm

920 mm

Fondo del paquete:

0.94 m³

Volumen del paquete

N7PG

Grupo de certificación: