

**Línea de Cocción Modular  
EVO700 Placa radiante a gas con  
2 quemadores sobre horno a gas****372009 (Z7STGH30G0)**

Placa radiante a gas (3,8kW) con 2 quemadores (5,5kW cada uno) sobre horno a gas (6kW), módulo completo

**Descripción****Artículo No.**

Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite. Superficie duradera de hierro fundido. Un único quemador central, 3,8kW, con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama. Dos quemadores de 5,5 kW flower flame con regulación continua de potencia y dispositivo de fallo de llama. Protección de piloto. Apto para gas natural o GLP.

Características del Horno: cámara del horno con 3 niveles para albergar rejillas 2/1GN. Base del horno ranurada en hierro fundido.

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

**Características técnicas**

- Placa radiante con quemador central a gas de 3,8 kW.
- Placas de cocción de hierro fundido, fácil de limpiar.
- La parte central de la placa de cocción puede alcanzar un máximo de temperatura de 500 C° mientras disminuye hacia los bordes.
- Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- El compartimento de 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 cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipientes 2
- Termostato del horno regulable de 110°C a 270°C.
- Quemadores con combustión optimizada, intercambiables in situ.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.

**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.
- Protección IPx4 contra el agua.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

Part of

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

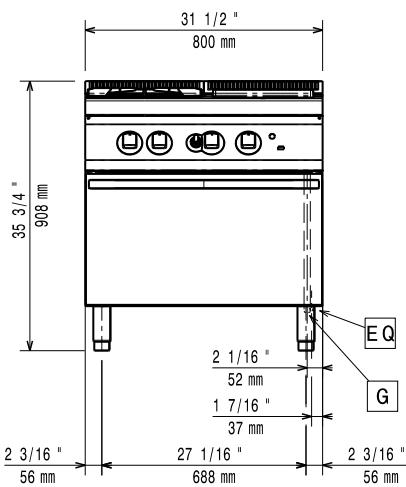
### accesorios incluidos

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

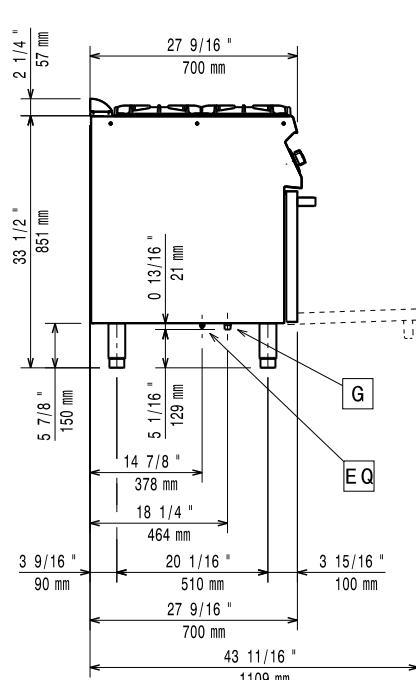
### accesorios opcionales

• Rejilla cromada 2/1GN para horno estático	PNC 164250	<input type="checkbox"/>	• Rejila doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206297	<input type="checkbox"/>
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	<input type="checkbox"/>
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	<input type="checkbox"/>	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 206319	<input type="checkbox"/>
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	<input type="checkbox"/>	• Soporte para sartenes wok para quemadores (EVO700/900)	PNC 206363	<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"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para marina	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 800 mm (EVO700/900)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1000 mm (EVO700/900)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>	• KIT INYECT.GAS CIUDAD (G150)-RAD+ QUE.700	PNC 206388	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• Mallas para chimenea, 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	<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"/>			
• 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"/>			
• 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"/>			
• Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206260	<input type="checkbox"/>			
• Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206261	<input type="checkbox"/>			
• Placa radiante para 1 quemador	PNC 206264	<input type="checkbox"/>			
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	<input type="checkbox"/>			
• Columna de agua con brazo orientable (extensión para columna no incluida)	PNC 206289	<input type="checkbox"/>			
• Extensión para columna de agua, línea 700	PNC 206291	<input type="checkbox"/>			





**Alzado**



**Lateral**

**EQ** = Tornillo equipotencial

**G** = Conexión de gas

## Gas

<b>Potencia gas:</b>	20.6 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas:</b>	GLP
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

## 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.

<b>Temperatura de funcionamiento del horno</b>	110 °C MIN; 270 °C MAX
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):</b>	540 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (alto):</b>	300 mm
<b>Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):</b>	650 mm
<b>Peso neto</b>	90 kg
<b>Peso del paquete</b>	108 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1080 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	820 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	860 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.76 m <sup>3</sup>
<b>Potencia quemadores frontales</b>	5.5 - kW
<b>Potencia de los quemadores traseros</b>	5.5 - 0 kW
<b>Grupo de certificación:</b>	N7TG
<b>Dimensiones de los quemadores traseros - mm</b>	Ø 60
<b>Dimensiones de los quemadores delanteros - mm</b>	Ø 60
<b>Superficie útil de la placa radiante (largo):</b>	340 mm
<b>Superficie útil de la placa radiante (fondo):</b>	595 mm

## Planta

