

Línea de Cocción Modular Top por infrarrojos 2 zonas (3,4 kW cada una) eléctrico

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392044 (Z9IRED2000)

Top por infrarrojos 2 zonas
(3,4kW cada una)

Descripción

Artículo No. _____

Superficie de cristal cerámico de 6mm de espesor con 2 zonas circulares concéntricas de calentamiento. Superficie del top por infrarrojos sin juntas de transición entre ambas. Plano de trabajo y cuerpo en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Top en acero inoxidable extra robusto de 2 mm de espesor. Bordos laterales con ángulos rectos para un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

- Superficie de cocción de cristal cerámico de 6 mm de grosor, con 2 zonas por infrarrojos.
- Las secciones circulares concéntricas miden de 180 a 300 mm para un calor más uniforme en el uso de sartenes grandes.
- El top de cocción está sellado para evitar filtraciones.
- Indicador luminoso del calor residual de la superficie.
- Transferencia del calor inmediata de la superficie a la sartén.
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.
- La superficie lisa de cristal cerámico es fácil y rápida de limpiar proporcionando una máxima higiene.
- Protección IPX5 resistente al agua.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304, con 2mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Sostenibilidad

- Regulación de energía por cada zona.

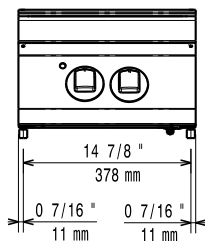
Aprobación: _____

accesorios opcionales

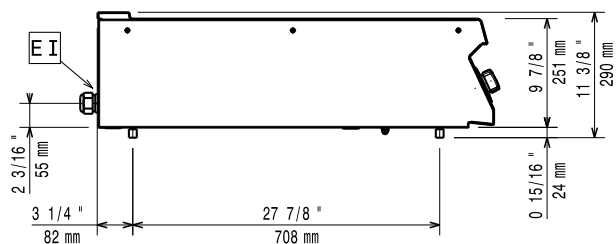
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno PNC 206135 ☐
(EVO700/900). Es obligatorio
instalarlas sobre la "base soporte para
patas o ruedas"
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165 ☐
- 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 ☐
- Columna de agua con brazo orientable PNC 206289 ☐
(extensión para columna no incluida)
- Extensión para columna de agua PNC 206290 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura PNC 206321 ☐
250mm, fondo 900mm

Línea de Cocción Modular Top por infrarrojos 2 zonas (3,4 kW cada una) eléctrico

Alzado



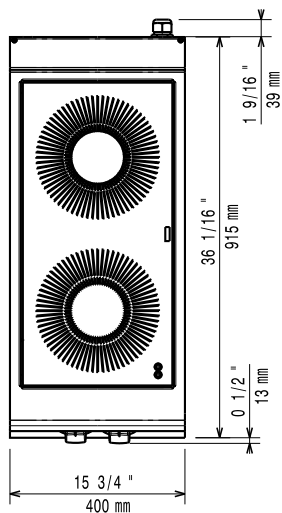
Lateral



EI = Conexión eléctrica
(energía)

EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Total watos | 6.8 kW |

Info

Si el aparato está colocado encima o junto a mobiliario sensible a la temperatura, se debe dejar un hueco de 150 mm o colocar algún tipo de aislamiento para el calor.

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Peso neto | 24.5 kg |
| Peso del paquete | 34 kg |
| Alto del paquete: | 540 mm |
| Ancho del paquete: | 460 mm |
| Fondo del paquete: | 1020 mm |
| Volumen del paquete | 0.25 m³ |
| Grupo de certificación: | N9CIE |
| Potencia placas frontales: | 3.4 - 0 kW |
| Potencia de las placas posteriores | 3.4 - kW |
| Dimensiones de las placas frontales: | Ø 300 |
| Dimensiones de las placas traseras | Ø 300 |