

**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. Bordes 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: _____

Part of

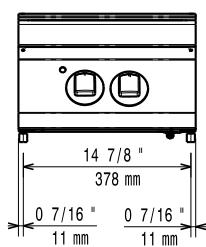
Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.es.zanussiprofessional.com

accesorios opcionales

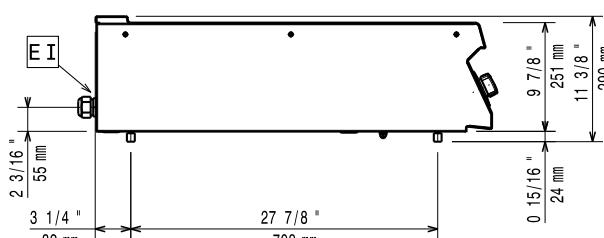
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 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 (extensión para columna no incluida) PNC 206289
- Extensión para columna de agua PNC 206290
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303
- 2 paneles cobertura lateral, altura 250mm, fondo 900mm PNC 206321



Alzado



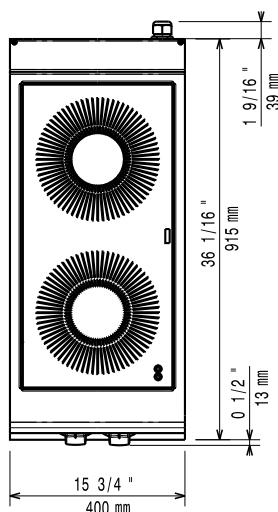
Lateral



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