

## Línea de Cocción Modular EVO900 Wok Eléctrico Inducción - 400mm

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



392353 (Z9INEDW00P)

Wok Eléctrico de Inducción -  
HP (5Kw)

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Wok de cristal cerámico de alta resistencia con inductor de 5kW con dispositivo de seguridad de sobrecalentamiento. La inducción maximiza la transferencia de calor al alimento y reduce el consumo de energía en modo stand-by. Sistema de detección de sartenes: el inductor se activa sólo cuando una sartén compatible se coloca en el bol. Paneles laterales y trasero en acero inoxidable AISI 301 con acabado Scotch Brite. Encimera extra resistente de 2 mm de acero inoxidable AISI 304. La unión a otros módulos evita que la suciedad se filtre gracias al acabado en ángulo recto de sus bordes laterales.

### Características técnicas

- Protección IPX5 resistente al agua.
- Bowl del Wok de cristal cerámico de gran resistencia.
- Inductor dotado de 5kW con dispositivo de seguridad por sobrecalentamiento.
- Emisión de calor reducida al ambiente de trabajo.
- Sistema de detección de sartenes - el inductor se enciende sólo cuando una sartén wok apta para inducción se sitúa sobre el bowl.
- Diámetros de las ollas a utilizar: mínimo 12 cm, máximo 28 cm para obtener la máxima eficiencia de calentamiento.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- 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 AISI 304, con 2mm de grosor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Accesibilidad a todos los componentes funcionales desde el frontal del aparato.
- Panel lateral y trasero en acero inoxidable AISI 304.

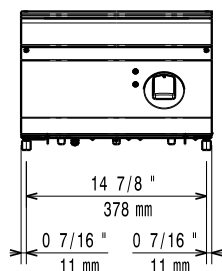
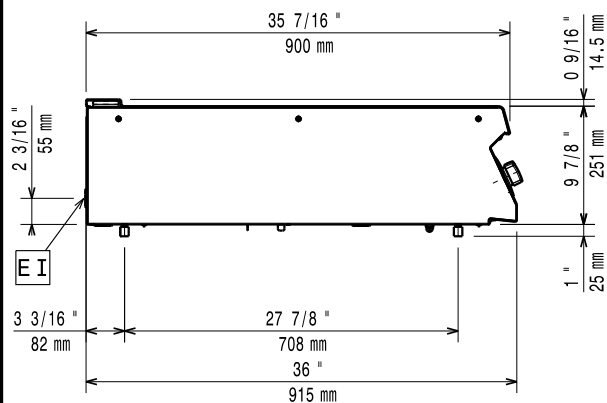
### Sostenibilidad

- Sistema de calentamiento de inducción de alta eficiencia (hasta un 90%) que maximiza el calor transferido al alimento y reduce el consumo energético en modo stand-by.
- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

### accesorios opcionales

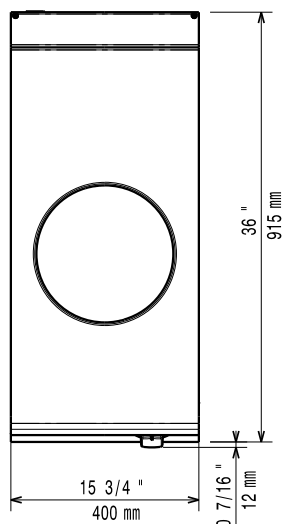
- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas              | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm  | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1000 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"/> |

Aprobación: \_\_\_\_\_

**Alzado**

**Lateral**


**EI** = Conexión eléctrica (energía)

**EQ** = Tornillo equipotencial

**Planta**

**Eléctrico**

Suministro de voltaje	380-400 V/3 ph/50/60 Hz
Predispuesto para:	380-400V 3~ 50/60Hz 5kW
Total watos	5 kW

**Info**

Induction compatible pots & pans must be used.

<b>Dimensiones externas, ancho</b>	400 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	900 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	250 mm
<b>Peso neto</b>	30 kg
<b>Grupo de certificación:</b>	N9CIN
<b>Dimensiones de las placas traseras</b>	Ø 300
<b>Dimensiones de la superficie de inducción (ancho):</b>	400 mm
<b>Dimensiones de la superficie de inducción (fondo):</b>	900 mm