

**Gamma cottura modulare**  
**EVO700 Piano a induzione top**  
**HP 4 zone**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**Gamma cottura modulare****EVO700 Piano a induzione top HP 4 zone**

372176 (Z7INEH400P)

Piano a induzione top HP 4 zone (5 kw cad.)

**Descrizione****Articolo N°** \_\_\_\_\_

Superficie di cottura in vetroceramica (spessore 6 mm) con 4 zone di induzione a controllo indipendente (5 kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

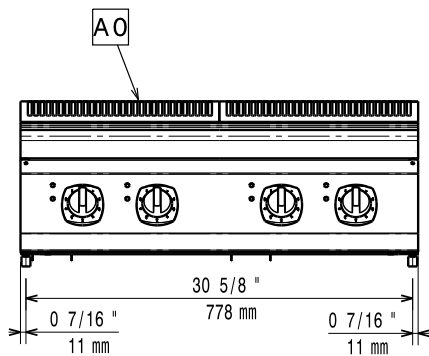
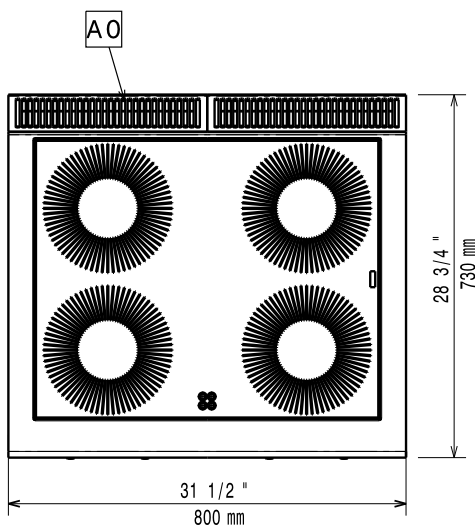
Approvazione: \_\_\_\_\_

**Caratteristiche e benefici**

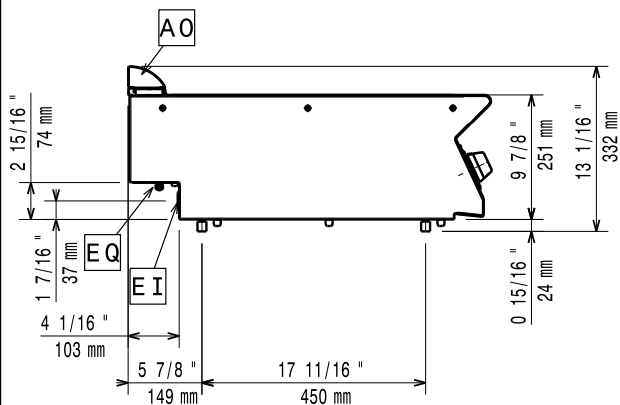
- Superficie di cottura in vetroceramica di 6mm di spessore dotata di quattro zone di cottura ad induzione da 5 kW ciascuna.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Spia luminosa per ogni zona, posizionata sul pannello di controllo.
- Piastre a induzione dotate di sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.
- La potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- Protezione all'acqua IPX4.

**Costruzione**

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

**Fronte**

**Alto**


**EI** = Connessione elettrica  
**EQ** = Vite Equipotenziale

**Lato**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

372176 (Z7INEH400P) 400 V/3 ph/50/60 Hz

**Watt totali:**

20 kW

**Informazioni chiave**
**Dimensioni top induzione (larghezza):**

800 mm

**Dimensioni top induzione (profondità):**

700 mm

**Peso netto:**

40 kg

**Peso imballo:**

60 kg

**Altezza imballo:**

540 mm

**Larghezza imballo:**

820 mm

**Profondità imballo:**

860 mm

**Volume imballo:**

 0.38 m<sup>3</sup>

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

Devono essere utilizzate padelle specifiche per l'induzione.

**Accessori opzionali**

- 4 ruote, 2 con freno (ordinare insieme al kit PNC 206135   
di installazione su ruote)
- Supporto per soluzione a ponte da 800mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600mm PNC 206141
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=700) PNC 206320
- Kit installazione su ruote/a ponte - 800 mm PNC 206367
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200mm PNC 653596
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240mm PNC 653597
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280mm PNC 653598