ZANUSSI PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare EVO700 Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico e vano armadiato

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Gamma cottura modulare

EVO700 Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico e vano armadiato

372006 (Z7GCGL6C20)	Cucina a gas 6 fuochi (6x5,5 kw) su forno elettrico statico (6 kw) e vano armadiato

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su piedini in acciaio con altezza regolabile fino a 50 mm. Bruciatori flower flame ad alta efficienza con regolatore di fiamma e fiamma pilota protetta. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. Base d'appoggio rigata. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Supporti pentole in ghisa. 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.

Caratteristiche e benefici

- L'unità è dotata di piedini in acciaio inox regolabili fino a 50mm di altezza.
- Sei bruciatori flower flame da 5.5 kW ad elevata efficienza che si adattano perfettamente a pentole di diverse dimensioni.
- Vano armadiato per lo stoccaggio di padelle, pentole, teglie etc.
- Apparecchiatura fornita per l'uso con gas naturale o GPL, ugelli forniti di serie.
- Griglia in ghisa (in acciaio inox come accessorio) che consente l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni.
- Griglie in ghisa lavabili in lavastoviglie.
- Bruciatori dotati di regolatore di fiamma.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Fiamma pilota protetta.
- La base è composta da un forno elettrico. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in acciaio smaltato.
- Piastra della base del forno rigata.
- Termostato del forno regolabile tra 140°C e 300°C.
- Porta a doppia parete con pannello interno stampato per un perfetto isolamento.
- 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.

Approvazione: _____

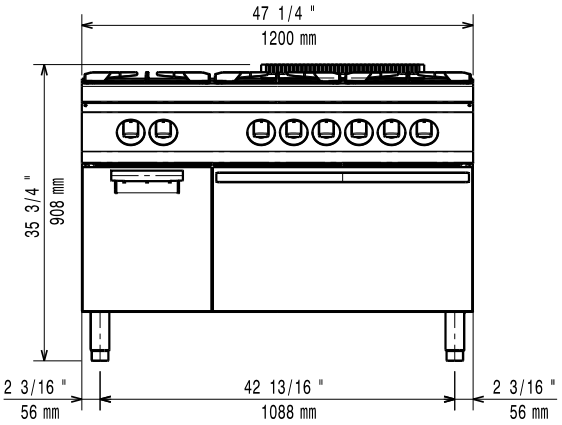
ZANUSSI PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare EVO700 Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico e vano armadiato

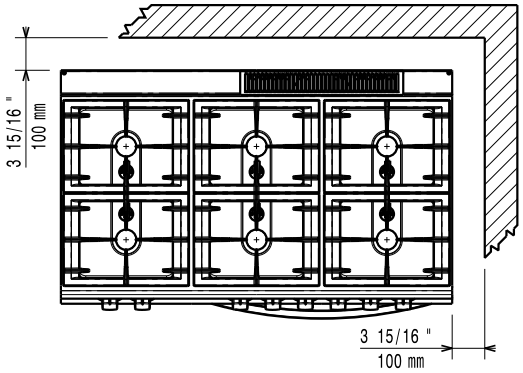
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it
zanussiprofessional@electrolux.it

Gamma cottura modulare EVO700 Cucina a gas 6 fuochi su forno elettrico e vano armadiato

Fronte

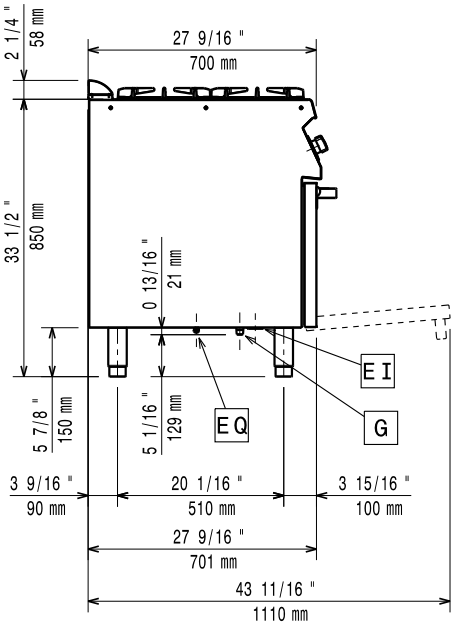


Alto



EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
372006 (Z7GCGL6C20)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata	6 kW
Watt totali:	6 kW
[NOT TRANSLATED]	6 kW

Gas

Potenza gas:	112497 Btu/ora (33 kW)
Tipo di gas:	GPL; gas di città
Connessione gas:	1/2"
Gas metano - Pressione:	17.4 mbar
Gas Gpl Pressione:	27.7 mbar

Informazioni chiave

Potenza bruciatori frontali:	5.5 - 5.5 kW
Potenza bruciatori posteriori:	5.5 - 5.5 kW
Potenza bruciatori centrali:	5.5 - 0/5.5 - 0 kW
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 60 Ø 60
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 60 Ø 60
Dimensioni - mm bruciatori centrali:	Ø 60 Ø 60
Temperatura forno:	140 °C MIN; 300 °C MAX
Dimensioni camera forno (larghezza):	540 mm
Dimensioni camera forno (altezza):	300 mm
Dimensioni camera forno (profondità):	650 mm
Dimensioni vano (larghezza):	330 mm
Dimensioni vano (altezza):	380 mm
Dimensioni vano (profondità):	640 mm
Peso netto:	120 kg
Peso imballo:	135 kg
Altezza imballo:	1090 mm
Larghezza imballo:	820 mm
Profondità imballo:	1300 mm
Volume imballo:	1.16 m³

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.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Accessori inclusi

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250
- 1 x Portina per base aperta PNC 206342

Accessori opzionali

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico PNC 164250 ❑
- Interruttore di tiraggio con diametro 150mm PNC 206132 ❑
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150mm PNC 206133 ❑
- 4 ruote, 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote) PNC 206135 ❑
- Kit piedini flangiati PNC 206136 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 200mm PNC 206146 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 400mm PNC 206147 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800mm PNC 206148 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000mm PNC 206150 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200mm PNC 206151 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600mm PNC 206152 ❑
- Corrimano frontale da 400mm PNC 206166 ❑
- Corrimano frontale da 800mm PNC 206167 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 200 mm PNC 206174 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 400 mm PNC 206175 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 800mm PNC 206176 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm PNC 206177 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm PNC 206178 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm PNC 206179 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 206185 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 206186 ❑
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 206191 ❑
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 206192 ❑
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206240 ❑
- 2 supporti con guide per n. 4 contenitori GN 1/1 per vano aperto PNC 206244 ❑
- Convogliatore fumi scarico diam. 150mm per elementi da 1 modulo PNC 206246 ❑
- 2 zoccolature laterali PNC 206249 ❑
- Kit elettrico per riscaldamento basi PNC 206259 ❑
- Piastra liscia monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali PNC 206260 ❑
- Piastra rigata monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali PNC 206261 ❑
- Piastra radiante monofuoco PNC 206264 ❑
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206265 ❑
- 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 ❑
- Griglia posategami bifuoco in acciaio inox PNC 206297 ❑
- Alzatina per camino per elementi da 1200mm PNC 206306 ❑
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 P=700) PNC 206319 ❑
- Portina per base aperta PNC 206342 ❑
- Supporto pentola wok PNC 206363 ❑
- Kit installazione su ruote/a ponte - 800 mm PNC 206367 ❑
- Kit installazione su ruote/a ponte - 1200 mm PNC 206368 ❑
- Pannello copertura posteriore - 1200 mm PNC 206376 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 206387 ❑
- Piastra bistecchiera liscia bifuoco per cottura diretta PNC 921684 ❑
- Piastra bistecchiera rigata bifuoco per cottura diretta PNC 921685 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso