

Gamma cottura modulare EVO900 Piastra di cottura elettrica top 2 zone

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



392046 (Z9HOED2000)

Piastra di cottura elettrico top
in acciaio dolce, da 400 mm

Descrizione

Articolo N° _____

Larga superficie di cottura con 2 zone controllate separatamente, in acciaio dolce che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

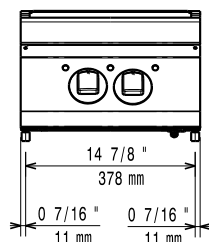
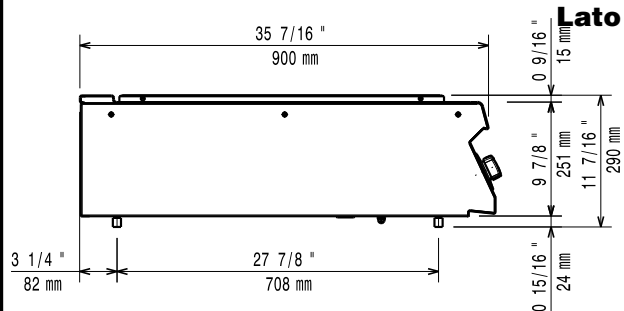
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

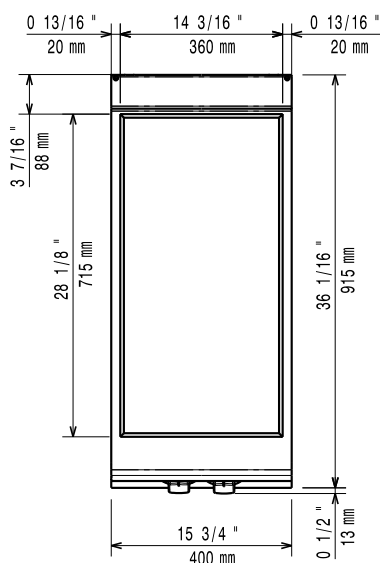
- Piastra di cottura in acciaio dolce, liscia e facile da pulire.
- Due zone di cottura a controllo indipendente.
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate.
- Possibilità di impostare diverse temperature di cottura per soddisfare tutte le esigenze.
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Protezione all'acqua IPX5.
- La particolare forma delle manopole protegge dalle infiltrazioni di acqua.

Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.

Fronte

Lato


EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
F = Uscita fumi
V = Prese d'aria

Alto

Elettrico
Tensione di alimentazione:
392046 (Z9HOED2000)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

7 kW

Informazioni chiave

Profondità superficie di cottura:	715 mm
Larghezza superficie di cottura:	360 mm
Temperatura MIN:	80 °C
Temperatura MAX:	450 °C
Peso imballo:	78 kg
Altezza imballo:	540 mm
Larghezza imballo:	460 mm
Profondità imballo:	1020 mm
Volume imballo:	0.25 m ³

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.

Accessori opzionali

- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141
- Supporto per soluzione a ponte da 400 mm PNC 206154
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206165
- Corrimano frontale da 400 mm PNC 206166
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 206167
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 206185
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 206186
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 206191
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 206192
- 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 206290
- Alzatina per camino per elementi da 400 mm PNC 206303
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (altezza 250 mm, profondità 900 mm) PNC 206321