

COMPOSIÇÃO DA GAMA

EVO900: uma série desenhada para garantir o mais alto nível de desempenho, fiabilidade, economia de energia, normas de segurança e utilização ergonómica. Estes conceitos são refletidos em toda a gama EVO900 na sua construção modular, nas numerosas configurações possíveis: modelos de bancada (em base ou em mesa), modelos de pé livre, em cimento ou de pés de aço inoxidável, instalados em ponte ou em linha suspensa. Graças à sua tecnologia avançada e desempenho superior, a gama EVO900 é uma solução perfeita para restaurantes, bem como grandes instituições que necessitam de alta potência e alta produtividade. Os modelos detalhados nesta ficha são 4 grelhadores a gás em versão de meio módulo e módulo completo ideais para grelhar peixe e carne.



392064

EVO900

GRELHADORES A GÁS ZANUSSI PROFESSIONAL

CONSTRUÇÃO FUNCIONAL E DE CONSTRUÇÃO

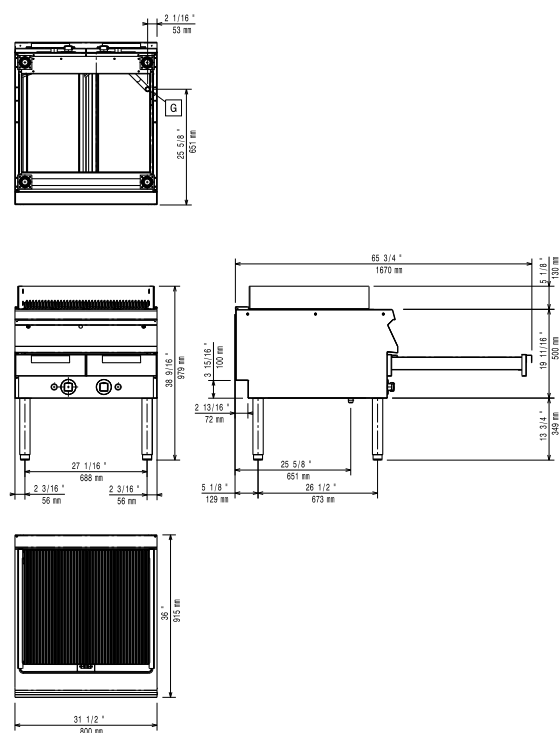
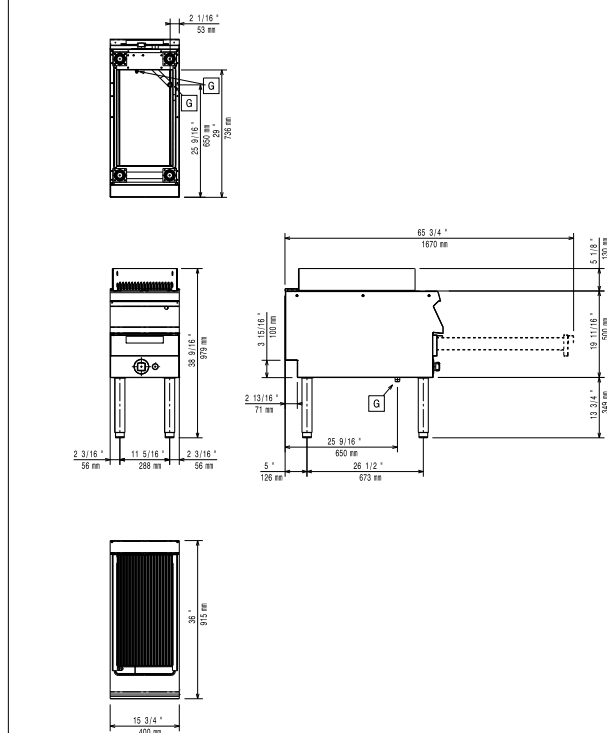
- ◆ Queimadores em aço inox com chama auto-estabilizadora. Cada queimador tem 3 ramos e os orifícios do gás estão protegidos pelos elementos radiantes para prevenir que as gorduras pinguem para o seu interior.
- ◆ Cada 1/2 módulo tem um controlo separado para o queimador com um dispositivo de falha de chama.
- ◆ Tampo de trabalho 20/10, em aço inoxidável AISI 304. Painéis frontais e laterais em aço inoxidável AISI 304 com acabamento Scotch Brite.
- ◆ Todos os modelos têm as extremidades laterais num ângulo reto para permitir um encaixe perfeito entre os equipamentos, eliminando lacunas e infiltrações de sujidade.
- ◆ Grelhas em ferro fundido com canal de drenagem para gorduras e alçado anti-salpicos em aço inoxidável nos três lados.
- ◆ As grelhas estão disponíveis nos dois lados: no primeiro lado, inclinada com canais de drenagem, pode ser dedicada às carnes muito gordas e o segundo lado, lisa, pode ser utilizada para confeccionar peixe, vegetais ou hambúrgers.
- ◆ Recipiente grande para saída do excesso de gordura. A utilização de água nestes recipientes permite a descida rápida da

temperatura da gordura, assegurando assim uma confeção genuína; além disso, a evaporação da água permite manter os alimentos delicados.

- ◆ O desenho especial dos botões de controlo e, por serem polidos, garante que não existe infiltração de água.
- ◆ As ligações principais podem ser efetuadas pela traseira do equipamento.
- ◆ Todos os modelos de bancada são equipados de origem com tubagens de serviço para facilitar a instalação.
- ◆ Todos os equipamentos a gás para uso com gás natural, GLP com injetores de conversão fornecidos como padrão.
- ◆ Alçado anti-salpicos em aço inoxidável, removível, incluído de origem que cobre as laterais e a traseira da superfície de confeção e pode ser lavado na máquina de lavar louça.

- ◆ Raspador para limpeza das grelhas incluído.
- ◆ Pés em aço inoxidável, ajustáveis até uma altura de 50mm.
- ◆ Todos os modelos podem ser instalados em sistema de ponte.
- ◆ Proteção à água IPX5.

DADOS TÉCNICOS				
CARACTERÍSTICAS	MODELOS			
	Z9GRGDGCF0 392063	Z9GRGHGCF0 392064	Z9GRTDGCFO 392197	Z9GRTHGCF0 392198
Alimentação	Gás	Gás	Gás	Gás
Dimensões externas - mm				
largura	400	800	400	800
profundidade	900	900	900	900
altura	850	850	850	850
ajustamento na altura	50	50	50	50
Potência - kW				
gás	11	22	11	22
Peso líquido - kg.	60	94	60	94
Gás cidade			●	●



LEGENDA

	Z9GRGDGCF0 392063	Z9GRGHGCF0 392064	Z9GRTDGCF0 392197	Z9GRTHGCF0 392198
G - Ligação do gás	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"

ACESSÓRIOS OPCIONAIS

ACESSÓRIOS	MODELOS			
	Z9GRGDGCF0 392063	Z9GRGHGCF0 392064	Z9GRTDGCF0 392197	Z9GRTHGCF0 392198
2 PAINÉIS CUBERT LATERA A=700 F=700-Z/OEM	206335	206335		
2 PAINÉIS DP/CONDUCTA SERVIÇO (SIMPLES)	206181	206181	206181	206181
2 PAINÉIS LATERAIS P/GRELH. / BASCULANTE	206207	206207	206207	206207
2 PAINÉIS P/CONDUCTA SERVIÇO COSTA-COSTA	206202	206202	206202	206202
2 RODAPÉS FRONTAIS INST. CIMENTO	206157	206157	206157	206157
2 RODAPÉS LATERAIS	206180	206180	206180	206180
ALÇADO CHAMINÉ 400MM	206303		206303	
ALÇADO CHAMINÉ 800MM		206304		206304
ANEL P/CONDENSADOR DE FUMOS 150 DIAM.		206133		206133
ANEL P/CONDUTA DE GASES 120-130 DIÂMETRO	206127		206127	
COLUNA DE ÁGUA COM BRAÇO ARTICULADO	206289	206289		
CONDENSADOR DE FUMOS 1/2 MOD. 120MM DIA.	206310		206310	
CONDENSADOR FUMOS		206246		206246
CORRIMÃO FRONTAL 1200 MM	206191	206191	206191	206191
CORRIMÃO FRONTAL 1600 MM	206192	206192	206192	206192
CORRIMÃO FRONTAL 400 MM	206166	206166	206166	206166
CORRIMÃO FRONTAL 800 MM	206167	206167	206167	206167
CORRIMÃO LARGO (PRAT. PARCIAL) 400 MM	206185	206185	206185	206185
CORRIMÃO LARGO (PRAT. PARCIAL) 800 MM	206186	206186	206186	206186
CORRIMÃO LATERAL - DTO./ESQ.	206165	206165	206165	206165
GRELHA INOX PARA GRELHADORES	206285	206285	206285	206285
GRELHA INOX+CANALIS DRENAGEM P/GRELHADOR	206286	206286	206286	206286
KIT 4 PÉS P/GREL. / BASCULANTE INST.CIM.	206163	206163		
KIT DE VEDAR JUNÇÕES	206086	206086	206086	206086
KIT PÉS FLANGEADOS	206136	206136	206136	206136
PAINEL FRONTAL P/GRELHADOR 400 MM	206197		206197	
PAINEL FRONTAL P/GRELHADOR 800 MM		206198		206198
RASPADOR PARA GRELHADORES MONOBLOCO	206299	206299	206299	206299
REGISTO DE TIRAGEM 150 MM DIAM.		206132		206132
REGISTO DE TIRAGEM C/120 MM DIÂMETRO	206126		206126	
REGULADOR DA PRESSÃO DO GÁS	927225	927225	927225	927225
RODAPÉ FRONTAL 1000 MM	206177	206177	206177	206177
RODAPÉ FRONTAL 1200 MM	206178	206178	206178	206178
RODAPÉ FRONTAL 1600 MM	206179	206179	206179	206179
RODAPÉ FRONTAL 200 MM		206174		206174
RODAPÉ FRONTAL 400 MM	206175		206175	206175
RODAPÉ FRONTAL 600 MM	206176	206176	206176	206176
RODAPÉ LATERAL P/INSTALAÇÃO S/CIM. 200MM		206146		206146
RODAPÉ LATERAL P/INSTALAÇÃO S/CIM. 400MM	206147		206147	206147
RODAPÉ LATERAL P/INSTALAÇÃO S/CIM. 800MM	206148	206148	206148	206148
RODAPÉ LATERAL P/INSTALAÇÃO S/CIM.1000MM	206150	206150	206150	206150
RODAPÉ LATERAL P/INSTALAÇÃO S/CIM.1200MM	206151	206151	206151	206151
RODAPÉ LATERAL P/INSTALAÇÃO S/CIM.1600MM	206152	206152	206152	206152
TORNEIRA P/ÁGUA-GRELHADOR GÁS/EL-400MM	206280			
TORNEIRA P/ÁGUA-GRELHADOR GÁS/EL-800MM		206281		



www.zanussiprofessional.com