

**Cuisson modulaire  
EVO 700 Chauffe frite 400mm**

**REPÈRE #** \_\_\_\_\_  
**MODELE #** \_\_\_\_\_  
**NOM #** \_\_\_\_\_  
**SIS #** \_\_\_\_\_  
**AIA #** \_\_\_\_\_



372086 (Z7CSPDC000)

CHAUFFE FRITE 400 MM

**Description courte****Repère No.** \_\_\_\_\_

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable. Dessus embouti de 1,5 mm d'épaisseur en acier inoxydable. Chauffage par résistance infrarouge située à l'arrière de l'appareil. Panneau de commande avec interrupteur MARCHE/ARRET. Double fond perforé spécialement conçu pour faciliter la collecte des aliments avec une spatule. Cuve conçue pour les bacs GN 1/1. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments . Indice de protection IPX4.

**Caractéristiques principales**

- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Utilisation recommandée à proximité d'une friteuse pour permettre à l'excès d'huile de s'égoutter dans la cuve.
- Éléments de chauffage à infrarouge positionnés à l'arrière de l'unité pour maintenir les portions au chaud avant de les servir dans une assiette.
- Capable de contenir un récipient 1/1 GN d'une hauteur maximale de 150 mm.
- Bandeau de commande facile d'utilisation.
- L'appareil est fourni avec un faux fond perforé GN 1/1 spécialement conçu pour une récupération facile des aliments.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

**Construction**

- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- Protection contre l'eau IPX4.

**APPROBATION:** \_\_\_\_\_

Part of

**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.com](http://www.zanussiprofessional.com)

**Accessoires en option**

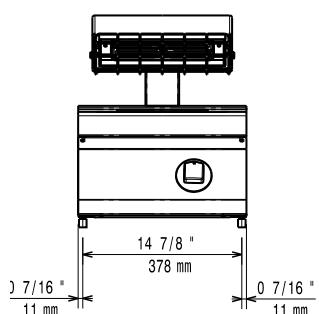
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction                          | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 800 mm    | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm   | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm   | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm   | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm   | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 400 mm    | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 400 mm            | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 800 mm            | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Dépose assiettes de 400 mm               | PNC 206185 | <input type="checkbox"/> |
| • Dépose assiettes de 800 mm               | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1200 mm           | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1600 mm           | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante pour côtés gauche et droit | PNC 206240 | <input type="checkbox"/> |
| • Mître pour élément 400 mm                | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • Couple de caches lateraux H 250 MM       | PNC 206320 | <input type="checkbox"/> |

**Cuisson modulaire  
EVO 700 Chauffe frite 400mm**

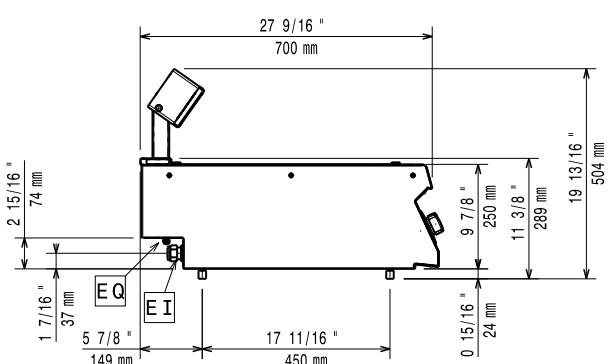
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.09.27

**Avant**



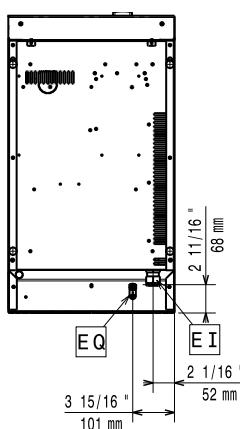
**Côté**



**EI** = Connexion électrique

**EQ** = Vis équivalent

**Dessus**



**Électrique**

Voltage :	220-230 V/1 ph/50-60 Hz
Ampère :	0 A
Total Watts :	1 kW

**Informations générales**

Poids net :	44 lbs (20 kg)
Largeur brute :	18 1/8" (460 mm)
Hauteur brute :	640 mm
Profondeur brute :	32 1/4" (820 mm)
Volume brut :	0.24 m <sup>3</sup>
Groupe de certification:	ECS7