

GASHERDE & ELEKTROHERDE SERIE EVO 700

Maximale Power, Stabilität, Effizienz und Hygiene zeichnen die EVO 700-Gasbrenner von ZANUSSI PROFESSIONAL aus.

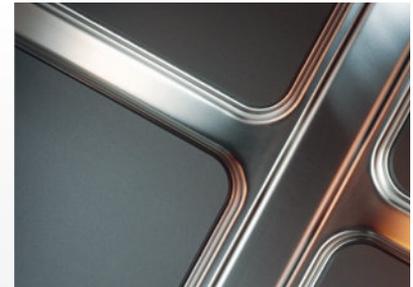
- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Topfgitter
- exklusive „Flower Flame“-Brenner mit Flammenwächter garantieren Flexibilität und hohe Effizienz
- Brenner für alle Anforderungen dank der einzigartigen Form – für perfektes Kochen mit Töpfen und Pfannen jeder Form und Größe
- die Flamme passt sich dem Durchmesser des Pfannenbodens an und bietet so maximale Abdeckung und eindeutig schnelleres Erreichen der Kochtemperatur, wodurch der Hitzeverlust reduziert wird



Die EVO 700-Elektroherdplatten gibt es als runde oder quadratische Gusseisenplatten.

Stabil und sicher: Der Rahmen besteht aus gepresstem, starkem Edelstahl und der fugenfreie Einbau der Platten (in den Rahmen) erlaubt ein komfortables und einfaches Reinigen.

- Seiten- und Rückwände aus einem Stück für maximale Haltbarkeit und Stabilität
- in einem Stück gepresste Arbeitsflächen aus Edelstahl (1,5 mm) mit glatten, abgerundeten Ecken
- Außenplatten aus gebürstetem Edelstahl
- rechtwinklige, lasergeschnittene Kanten für bündigen Einbau der Einzelgeräte
- gusseiserne Herdplatten mit Sicherheitsthermostat, fugenfrei in der Arbeitsfläche eingelassen
- einzeln steuerbare, runde oder quadratische Herdplatten mit Stufenregulierung



Edelstahl-Backofen mit Ober- und Unterhitze

tiefgezogene Kochfelder

statischer Gasbratofen & statischer Elektrobratofen

- maximale Leistung durch 6 kW Leistung und Betriebstemperaturen zwischen 120 und 280 °C
- Stabilität und einfache Reinigung werden durch die Garkammer aus Edelstahl gewährleistet
- Wärmeisolierung durch 40 mm dicke Ofentür garantiert
- mit Edelstahl-Schienengestell zur Aufnahme von Rosten GN 2/1
- Ofendreheschalter sind für optimierte Ergonomie auf der Oberseite angebracht
- Gasbratofen mit Piezozündung für einfache Bedienung
- Ofen mit drei Schienen zur Bestückung mit Blechen GN 2/1