

**Modulaire bereidingsapparatuur  
700XP Fornuis, gaskookplaat 7 kW, 2  
open branders 5,5 kW, gasoven,  
bergkast**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



371010 (E7STGL3010)

GASFORNUIS,  
gaskookplaat 7 kW, 2 open  
branders 5,5 kW, 2/1GN  
gasoven 6 kW, bergkast

## Omschrijving

### Product Nr.

Fornuis met gasgloeiplaat 690x590x30 mm met ringbrander van 7 kW en twee open branders Ø60 mm van 5,5 kW, een 2/1 GN gas oven, 6 kW, en een draaideurkast. De energiezuinige "Flower Flame" branders zorgen voor een optimale warmteverdeling. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand, de zijwanden en de bodemplaat van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430), frontpaneel van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). 1,5 mm dik bovenblad van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), met vlakke bovenranden. Naadloos geperst morsblad met afgeronde hoeken en verhoogd deel rondom de branders. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Gietijzeren gasgloeiplaat met uitneembare middenring, met een maximale temperatuur van 500°C. Centrale ringbrander met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel. De open messing branders zijn regelbaar van 1,1 tot 5,5 kW. De waakvlammen zijn uitgevoerd met een roestvrijstalen afdekkap en een thermokoppel. Gietijzeren pannendrager, 380x265 mm. Bak- en braadoven 2/1GN, 540x650x300 mm, van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430), met afgeronde hoeken en rondom isolatie. Geëmailleerde geribde bodemplaat. Dubbelwandige en geïsoleerde ovendeur van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken met 3 paar geleiders voor 2/1GN of 1/1GN, met 60 mm tussenafstand. Roestvrijstalen staafbrander met thermokoppel, waakvlam met piëzo ontsteking. Thermostatische temperatuur regeling, 110-270°C. Bergkast met dubbelwandige draaideur. 4 roestvrijstalen stelpoten, 150-200 mm.

## Uitvoering

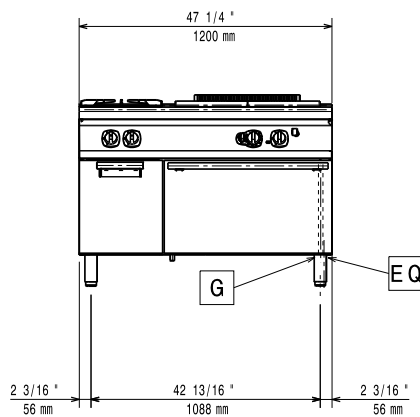
- Gaskookplaat met centrale brander van 7 kW.
- Duurzame gietijzeren kookplaat, makkelijk schoon te maken.
- Het midden van de plaat heeft een maximale temperatuur van 500 °C, die afneemt naar de randen.
- Centrale brander met geoptimaliseerde verbranding, vlambeveiliging en beschermde waakvlam.
- De verschillende temperatuurzones verdeeld over de gehele kookplaat, bieden de juiste temperatuur voor verschillende bereidingen.
- Door het volledig verwarmde oppervlak zijn verschillende formaten pannen gelijktijdig te gebruiken.
- Pannen kunnen zonder tillen eenvoudig worden verschoven van de ene zone naar de andere.
- In de onderbouw een statische gasoven met roestvrijstalen branders met zelfstabiliserende vlam onder de geribde geëmailleerd stalen bodemplaat; roestvrijstalen ovenruimte met 3 paar geleiders voor 2/1GN platen.
- De oven thermostaat is instelbaar tussen 110 °C en 270 °C.
- De branders met geoptimaliseerde verbranding zijn op locatie verwisselbaar.
- Vlambeveiliging op iedere brander beschermt tegen gas lekkage als de vlam onbedoeld uitgaat.
- Onderbouwkast voor het opbergen van pannen, containers, en andere keukenmaterialen.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.

## Constructie

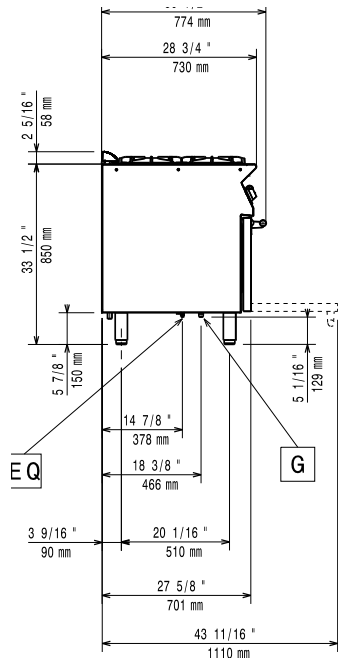
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- IPX4 water protectie.

## Goedkeuring

Front aanzicht

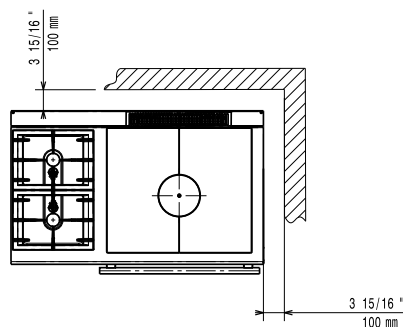


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef  
 G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



### Gas

Gas vermogen	24 kW
Standaard gas toelevering	Aardgas G20 (20 mbar)
Gas aansluiting	1/2"

### Opstelling

Indien het fornuis wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

### Algemene gegevens

Gaskookplaat vermogen	7 kW
Oven brander vermogen	6 kW
Oven temperatuur	110 °C MIN; 270 °C MAX
Oven afmetingen, breedte	540 mm
Oven afmetingen, hoogte	300 mm
Oven afmetingen, diepte	650 mm
Externe afmetingen, lengte	1200 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Bergkast afmetingen, lengte	330 mm
Bergkast afmetingen, hoogte	420 mm
Bergkast afmetingen, diepte	640 mm
Gewicht, netto	140 kg
Branders front, vermogen	5.5 - kW
Branders achter, vermogen	5.5 - 0 kW
Branders achter, afmetingen	Ø 60
Branders front, afmetingen	Ø 60
Bruikbare plaat lengte	690 mm
Bruikbare plaat breedte	595 mm
Waterdichtheid index	IPX4

**Meegeleverde accessoires**

- 1 stuks OVEN ROOSTER 2/1GN, PNC 164250  
 verchroomd, voor 700XP-900XP oven

**Optionele accessoires**

- OVEN ROOSTER 2/1GN, verchroomd, PNC 164250   
 voor 700XP-900XP oven
- AFDICHTINGSKIT en tape voor het PNC 206086   
 afdichten van de koppelnaad tussen 2  
 units
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met PNC 206132   
 trekonderbreker, lengte 920 mm,  
 roestvrijstaal
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas PNC 206133   
 afvoer-condensor 206246
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1200 mm, PNC 206151   
 voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 1200 mm PNC 206178
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor PNC 206210   
 plaatsing op een 100 mm hoge  
 bouwkundige sokkel
- GELEIDERSET 4x 1/1GN, voor 700XP PNC 206244   
 onderbouw kast. Bij kasten van 800 mm  
 of 1200 mm is de centrale steun 206245  
 noodzakelijk voor 1/1GN
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, PNC 206246   
 voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm  
 unit
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, PNC 206249   
 roestvrijstaal, 700XP
- VERWARMINGSSET voor PNC 206259   
 onderbouwkast 400 mm of 800 mm,  
 elektrisch, instelbare thermostatische  
 temperatuur regeling
- BAKPLAAT, glad gietijzer met PNC 206260   
 vetvanggoot, voor enkele front  
 brander, 700XP. Twee warmplaten of  
 bakplaten kunnen niet naast elkaar  
 geplaatst worden
- BAKPLAAT, geribd gietijzer met PNC 206261   
 vetvanggoot, voor enkele front  
 brander, 700XP. Twee warmplaten of  
 bakplaten kunnen niet naast elkaar  
 geplaatst worden
- WARMPLAAT, vlak gietijzer, voor 5,5 kW PNC 206264   
 brander, 700XP. Twee warmplaten of  
 bakplaten kunnen niet naast elkaar  
 geplaatst worden
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, PNC 206265   
 roestvrijstaal, 700XP op 100 mm hoge  
 bouwkundige sokkel
- KOLOMKRAAN MET ZWENKARM 1/2", PNC 206289   
 voor koudwater of warmwater. De  
 verlengingspijp 206291 (700XP) of  
 206290 (900XP) wordt geadviseerd  
 voor aansluiting op de waterleiding
- SET VAN 2 VERLENGINGSPIJPEN voor PNC 206291   
 de kolomkraan 206289, 173 mm voor  
 topunit en 693 mm voor vloerunit, voor  
 doorvoer door de unit
- DUBBELE PANNENDRAGER, PNC 206297   
 roestvrijstaal, voor 2 branders achter  
 elkaar, 700XP

- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, PNC 206306   
 roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45  
 mm hoog standaard ventilatie rooster,  
 totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP  
 unit van 1200 mm
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, PNC 206307   
 roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP
- WOKPAN STEUN, roestvrijstaal, voor PNC 206363   
 open brander van 700XP-900XP fornuis
- BASISFRAME voor opstelling op 4 PNC 206368   
 poten of 4 wielen van 700XP-900XP  
 vloermodellen met een totale breedte  
 van 1200 mm, voor combinatie met  
 wielenset 206135
- ACHTERPANEEL 1200 mm, bij eiland PNC 206376   
 opstelling van 700XP-900XP  
 vloermodel of topmodel op onderkast
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 500 PNC 206402   
 mm, roestvrijstaal, fijne maas
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor PNC 206461   
 700XP gloeiplatefornuis en gloeiplate  
 combinatie met branders
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak PNC 216000   
 roestvrijstaal, voor zichtzijde van  
 vloermodel 700XP
- FRONT HANDRAIL 1200 mm, PNC 216049   
 roestvrijstalen buis Ø30 mm,  
 700XP-900XP
- GASDRUK REGELAAR, bij te hoge PNC 927225   
 gasdruk, reduceert de gasdruk naar  
 12,5 - 30 mbar, inclusief adapter van  
 1/2" naar 3/4"