

**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 oven deur 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.

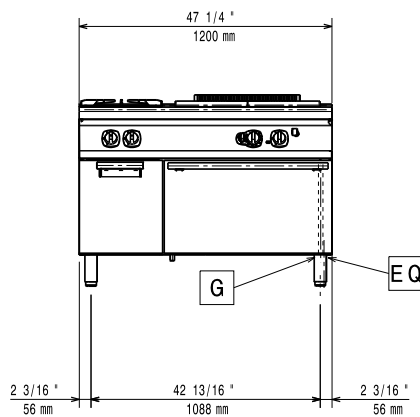
Goedkeuring



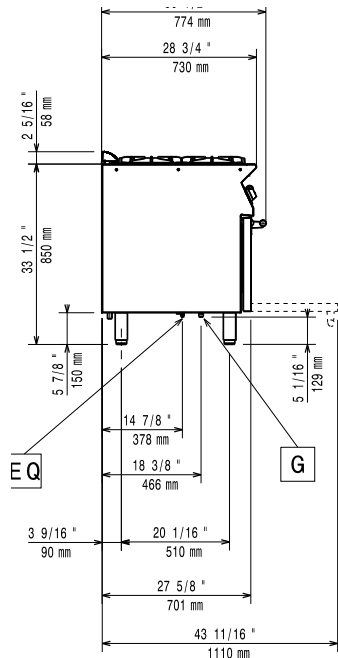
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front aanzicht

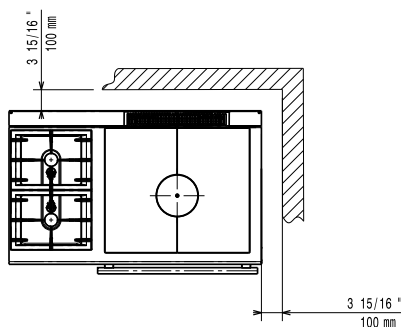


Zij aanzicht



EQ = Equipotential 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



Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Forno, gaskookplaat 7 kW, 2 open branders 5,5 kW, gasoven,
bergkast
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.07.02

Meegeleverde accessoires

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

Optionele accessoires

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

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