

## Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Bakplaat, 1 zone, glad, gepolijst chroom, topmodel, gas

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



371037 (E7FTGDSCS00)

GAS BAKPLAAT, 1 zone,  
glad, gepolijst chroom,  
thermostatisch

- \* Twee staafbranders, met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel vlambeveiliging
- \* Inclusief schraper
- \* Geplaatst op 4 stelvoeten
- \* IPX4 waterdicht

### Omschrijving

#### Product Nr.

- \* Gas verwarmde bakplaat 330x540x12 mm, glad, één zone, topmodel zonder onderbouw
- \* De bakplaat is in schuin aflopende positie geplaatst, voor bakken met weinig vet of olie
- \* De gepolijst chroom toplaag is corrosie bestendig, geeft minder warmte straling en een lager energie verbruik, de plaat plakt niet en is makkelijker te reinigen
- \* Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt
- \* De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal
- \* 1,5 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 700XP units
- \* Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster
- \* De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst
- \* De bakplaat van 12 mm dik staal met gepolijst chromen toplaag is naadloos ingelast in het bovenblad, verzonken en met afgeronde hoeken rondom, voor eenvoudige reiniging
- \* Roestvrijstalen spatwand, afneembaar voor reiniging
- \* Vet afvoer opening met een op het front uitneembare roestvrijstalen opvangbak met een inhoud van 1 liter
- \* Traploze thermostatische temperatuurregeling van 100 - 280°C

#### Goedkeuring

## **Uitvoering**

- Topmodel voor montage op een onderbouwkast, op brugsteunen of aan een hangend systeem.
- De bakplaat heeft een ruime opening voor het afvoeren van vet en kruid naar de leklade met 1 liter inhoud.
- Optioneel is een grote lekbak voor vet en kruid leverbaar, die geplaatst wordt in de open onderbouwkast.
- Hoge roestvrijstalen spatwanden aan de achterkant en de zijkanten. De spatwand is afneembaar voor eenvoudige reiniging.
- Piëzo ontsteking voor extra veiligheid.
- Bakplaat van 12 mm dik staal met gepolijst chroom oppervlak voor optimale bak resultaten en makkelijk gebruik.
- Het apparaat is voor gebruik met aardgas of LPG, conversie inspuisers worden standaard meegeleverd.
- IPX4 water protectie.
- Zone voor warmhouden aan de voorzijde.
- Instelbare temperatuur van 100°C tot 280°C.
- Het gepolijst chromen oppervlak voorkomt het mengen van smaken bij wisseling van soorten voedsel.
- Geschikt voor plaatsing op een werkbank.

## **Constructie**

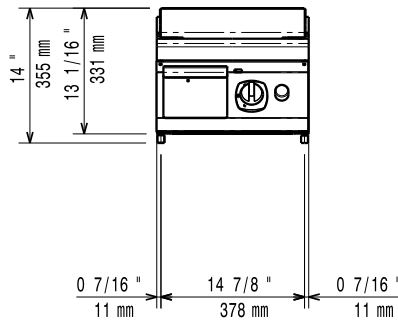
- Volledig glad bak oppervlak.
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping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



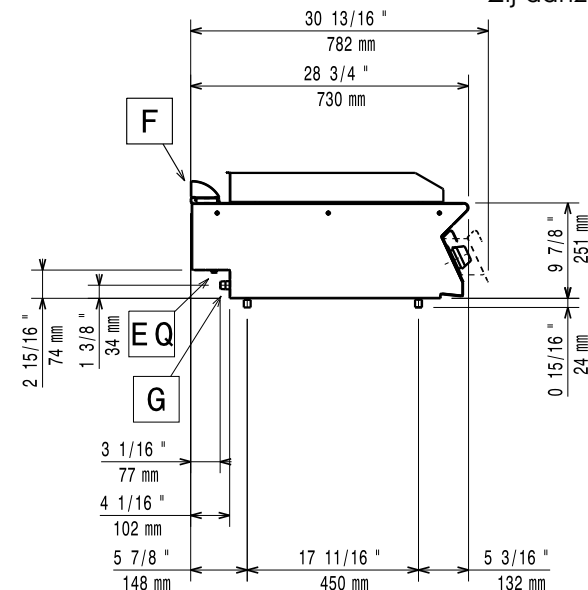
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Bakplaat, 1 zone, glad, gepolijst chroom, topmodel, gas

Front aanzicht

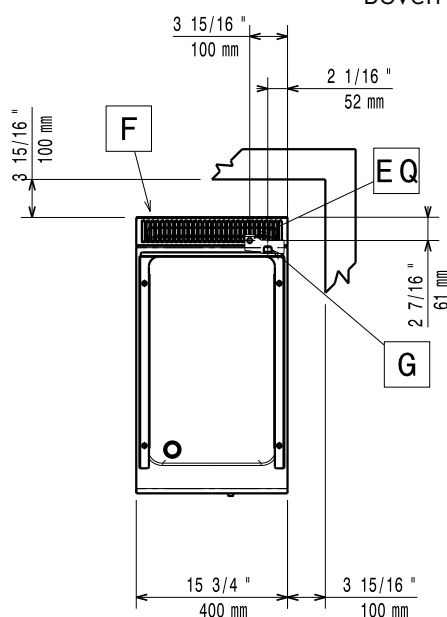


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef  
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



### Gas

|                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| Gas vermogen              | 7 kW                  |
| Standaard gas toelevering | Aardgas G20 (20 mbar) |
| Gas aansluiting           | 1/2"                  |

### Opstelling

Indien de bakplaat 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

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Temperatuur, minimaal       | 100 °C |
| Temperatuur, maximaal       | 280 °C |
| Externe afmetingen, lengte  | 400 mm |
| Externe afmetingen, breedte | 730 mm |
| Externe afmetingen, hoogte  | 250 mm |
| Gewicht, netto              | 40 kg  |
| Plaats lengte               | 330 mm |
| Plaats breedte              | 540 mm |
| Waterdichtheid index        | IPX4   |

### Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 0.74 m³/h

### Meegeleverde accessoires

- 1 stuks SCHRAPER voor gladde bakplaten, verwisselbaar blad PNC 164255

### Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- ROOKGASKANAAL Ø120 mm, met trekonderbreker, lengte 900 mm, roestvrijstaal PNC 206126 ☐
- ADAPTERRING Ø120 - Ø130 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206310 PNC 206127 ☐
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 400 mm PNC 206303 ☐
- ROOKGAS CONDENSOR/AFVOER, voor afvoerpijp Ø120 mm, bij 400 mm unit PNC 206310 ☐
- VET-OLIE OPVANG SET met 5 liter container, voor onderbouw onder bakplaten, in plaats van de standaard lekbak PNC 206346 ☐
- FRONT HANDRAIL 400 mm, roestvrijstaal buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216046 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel 700XP PNC 216277 ☐



Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.05.12