



Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel, gas

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



371041 (E7FTGHCP00)

GAS BAKPLAAT, 2 zones,
2/3 glad-1/3 geribd,
gepolijst chroom,
thermostatisch

- * Traploze thermostatische temperatuurregeling van 100 - 280°C
- * Per zone twee staafbranders, met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel vlambeveiliging
- * Inclusief twee schrapers, voor glad en voor geribd oppervlak
- * Geplaatst op 4 stelvoeten
- * IPX4 waterdicht

Omschrijving

Product Nr.

- * Gas verwarmde bakplaat 730x540x12 mm, 2/3 glad en 1/3 geribd, in twee zones regelbaar, 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 1,5 liter
- * Links en rechts separaat regelbaar

Goedkeuring



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

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 1,5 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

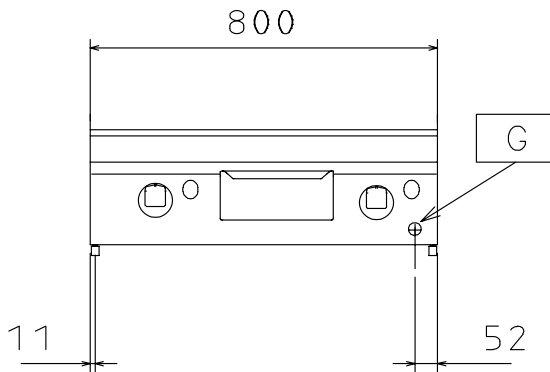
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- De bakplaat in 2/3 gladde en 1/3 geribde uitvoering.



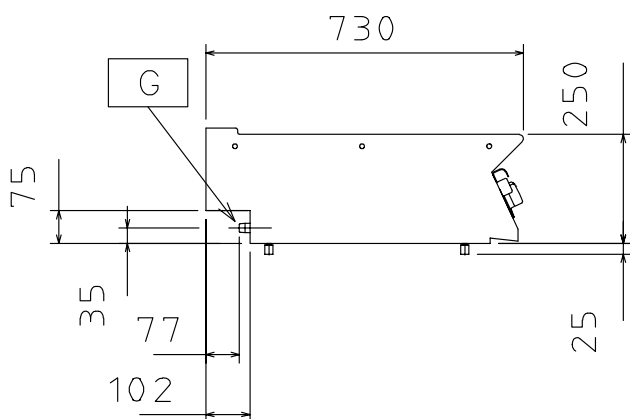
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel, gas

Front aanzicht

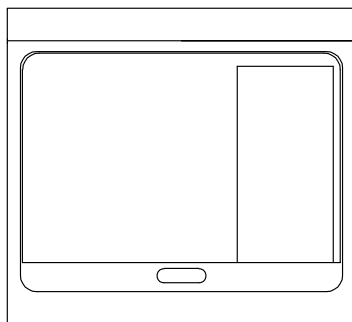


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen	14 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	800 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Externe afmetingen, hoogte	250 mm
Gewicht, netto	70 kg
Plaat lengte	730 mm
Plaat breedte	540 mm
Waterdichtheid index	IPX4

Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max 0 - 1.48 m³/h

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks SCHRAPER voor gladde bakplaten, verwisselbaar blad PNC 164255
- 1 stuks SCHRAPER voor geribde bakplaten, schraper bladen voor gladde en geribde bakplaten PNC 206420

Optionele accessoires

- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal PNC 206132 ☐
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246 PNC 206133 ☐
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246 ☐
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304 ☐
- VET-OLIE OPVANG SET met 5 liter container, voor onderbouw onder bakplaten, in plaats van de standaard lekbak PNC 206346 ☐
- AFDEK-SPATKAP voor bakplaten PNC 206455 ☐
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 700XP gas bakplaten PNC 206466 ☐
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel 700XP PNC 216277 ☐



Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel, gas

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

2025.07.28