

Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd,
gepolijst chroom, topmodel, elektrisch
230V-3F

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



371201 (E7FTEHCPIN)

ELEKTRISCHE BAKPLAAT, 2
zones, 2/3 glad-1/3 geribd,
gepolijst chroom,
230V-50/60-3

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch 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. Traploze thermostatische temperatuurregeling van 120 - 280°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief twee schrapers, voor glad en voor geribd oppervlak. Geplaatst op 4 stelvoeten. IPX4 waterdicht.

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 kruim naar de leklade met 1,5 liter inhoud.
- Optioneel is een grote lekbak voor vet en kruim leverbaar, die geplaatst wordt in de open onderbouwkast.
- Thermostatische bediening met veiligheidsthermostaat.
- Hoge roestvrijstalen spatwanden aan de achterkant en de zijkanten. De spatwand is afneembaar voor eenvoudige reiniging.
- Bakplaat van 12 mm dik staal met gepolijst chroom oppervlak voor optimale bak resultaten en makkelijk gebruik.
- IPX4 water protectie.
- De infrarood verwarmingselementen zijn onder de bodem gemonteerd.
- Zone voor warmhouden aan de voorzijde.
- Instelbare temperatuur van 120°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.

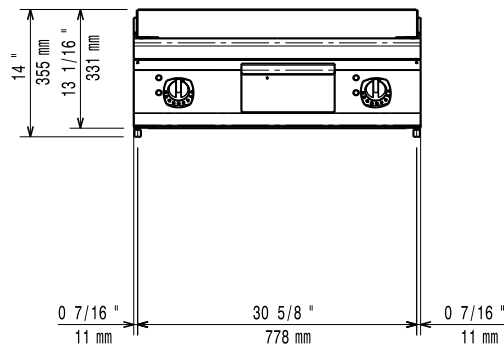
Goedkeuring



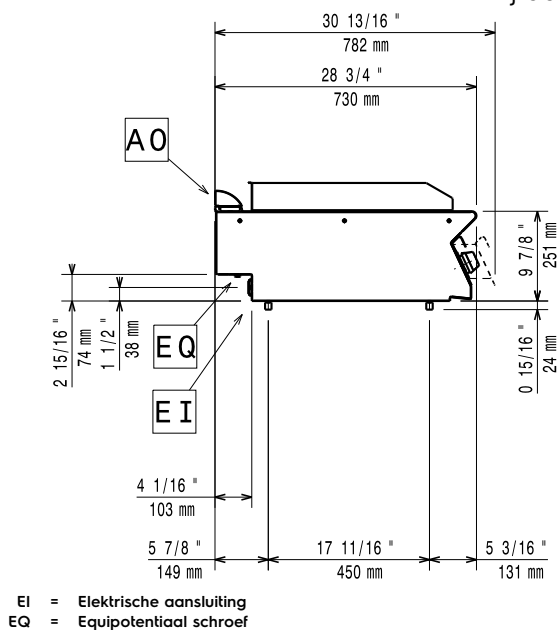
Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd,
gepolijst chroom, topmodel, elektrisch 230V-3F**

Front aanzicht

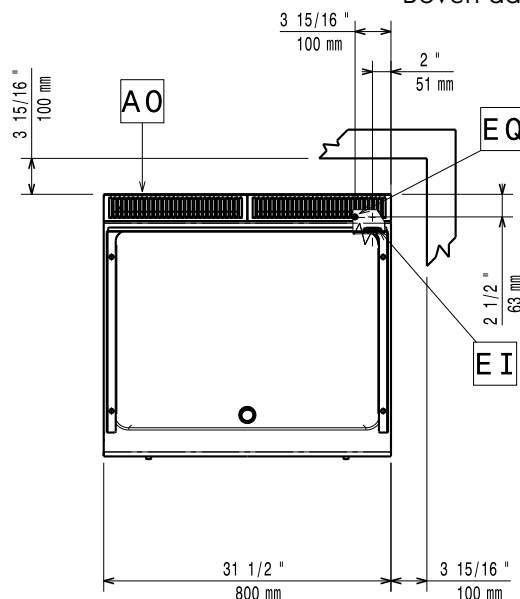


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	230 V/3 ph/50/60 Hz
Elektrisch max. vermogen	7.8 kW

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	120 °C
Temperatuur, maximaal	280 °C
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Externe afmetingen, hoogte	250 mm
Gewicht, netto	70 kg
Waterdichtheid index	IPX4
Plaat lengte	730 mm
Plaat breedte	540 mm

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

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- DRAGER voor brugopstelling van 800 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206137 ☐
- 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 ☐
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP PNC 206307 ☐
- VET-OLIE OPVANG SET met 5 liter container, voor onderbouw onder bakplaten, in plaats van de standaard lekbak PNC 206346 ☐
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400 ☐
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047 ☐
- FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP PNC 216186 ☐
- 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,
elektrisch 230V-3F
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.