

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Fornois, 2 HP inductie zones 5 kW, houder voor 6x 1/9 GN, topmodel

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



371023 (E7INEH2F0P)

INDUCTIE FORNUIS HP, 2
kookzones Ø230 mm, 5 kW,
houder voor 1/9GN,
topmodel, 400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Fornois met HP inductie kookplaat 570x250x6 mm, met twee zones Ø230 mm van 5 kW naast elkaar, achter de kookplaat een houder voor 6x 1/9-100 GN bakken voor bijvoorbeeld sauzen of ingrediënten, topmodel zonder onderbouw. De kookzones zijn standaard voorzien van panherkenning, bij leegstand wordt geen energie afgegeven, waardoor energie bespaart wordt en de levensduur verlengd. Inductie fornuizen werken uitsluitend in combinatie met pannen met magnetische bodem. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal. 1,5 mm dik roestvrijstaal bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 700XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstaal rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. De 6 mm dikke ceramische plaat is vlak ingebouwd in het bovenblad. De kookplaat met ronde kookzones voor pannen van Ø120 mm tot Ø280 mm. Traploze energie regeling met oververhitting beveiliging en controlelampen. Een aluminium stoffilter beschermt de generator. Inductie verwarming geeft geen warmte af aan de omgeving, de kookplaat blijft relatief koel. Roestvrijstaal houder voor 6 stuks 1/9-100 GN bakken, de houder is geschikt om met ijsblokjes of schilferijs te vullen, voor het koud houden van de ingrediënten. De houder is uitgevoerd met een afvoer met overlooppijp voor condenswater. 6 stuks roestvrijstaal 1/9-100 GN bakken met deksels worden standaard meegeleverd. Geplaatst op 4 stelvoeten. IPX4 waterdicht.

Uitvoering

- Vrijwel het gehele oppervlak van de keramische plaat kan worden gebruikt zonder dode plekken.
- Indicatielamp op het bedieningspaneel voor elke zone.
- De inductie platen zijn voorzien van oververhitting beveiliging.
- Vermogen van de afzonderlijke zones kan progressief worden ingesteld, met een fijnere regeling op laag niveau en een grovere regeling op hoger niveau.
- Lage warmte afgifte naar de keuken.
- De gladde glaskeramische plaat wordt niet direct verwarmd, zodat het kook oppervlak niet kan inbranden.
- De houder kan onder de GN bakken met ijs gevuld worden voor het koelen van de ingrediënten. De ijsbak is voorzien van een afvoer met overlooppijp voor afvoer van smeltwater.
- IPX4 water protectie.
- Glasceramische kookplaat met 2 separaat regelbare inductiezones met een vermogen van 5 kW per zone.
- Voor het maximale rendement kunnen op de inductie kookplaat pannen van minimaal 12 cm en maximaal 28 cm gebruikt worden.
- 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 zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.

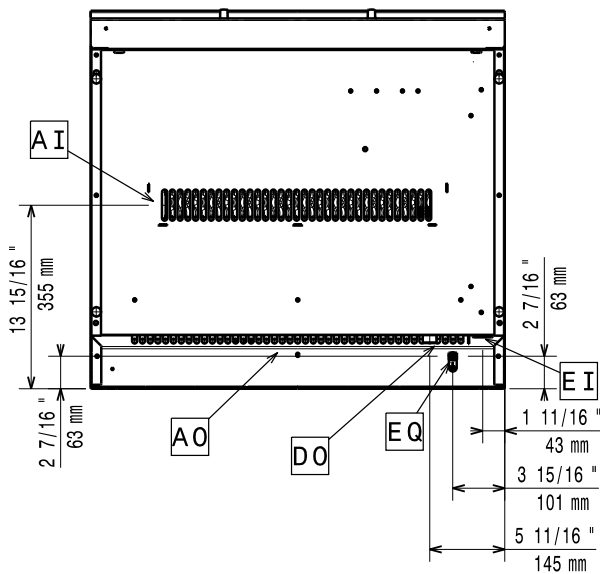
Duurzaamheid

- Dit model is overeenkomstig met de Zwitserse Energie Efficiëntie Verordening (730.02).

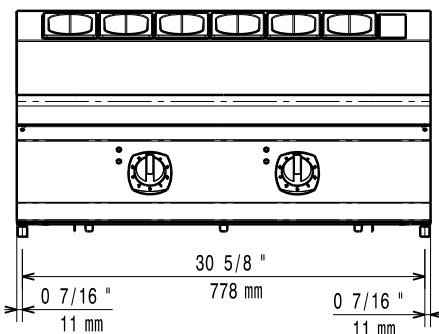


Goedkeuring

Front aanzicht

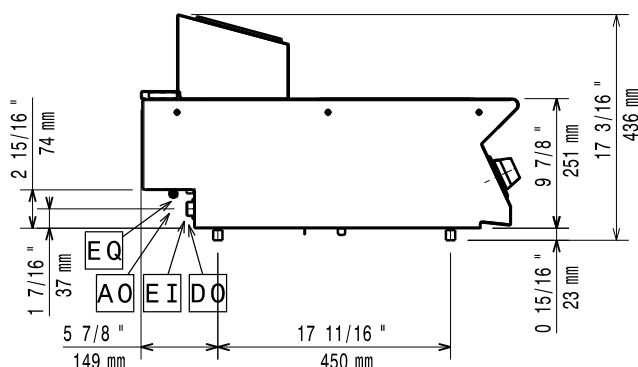


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
 EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage 380-415 V/3 ph/50/60 Hz
 Elektrisch max. vermogen 10 kW

Water

Afvoer aansluiting 3/4 "

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

Externe afmetingen, lengte 800 mm
 Externe afmetingen, breedte 730 mm
 Externe afmetingen, hoogte 250 mm
 Gewicht, netto 51 kg
 Platen front, vermogen 5 - 5 kW
 Platen front, afmetingen Ø 230 Ø 230
 Waterdichtheid index IPX4
 Inductie kookplaten werken uitsluitend in combinatie met pannen met magnetische bodem.

Optionele accessoires

- DRAGER voor brugopstelling van 800 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206137 ☐
- DRAGER voor brugopstelling van 1000 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206138 ☐
- DRAGER voor brugopstelling van 1200 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206139 ☐
- DRAGER voor brugopstelling van 1400 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206140 ☐
- DRAGER voor brugopstelling van 1600 mm brede topmodellen, opgehangen tussen twee vloermodellen PNC 206141 ☐
- SET VAN 2 VERLENGINGSPIJPEN voor de kolomkraan 206289, 173 mm voor topunit en 693 mm voor vloerunit, voor doorvoer door de unit PNC 206291 ☐
- 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 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel 700XP PNC 216277 ☐
- ROESTVRIJSTALEN BAKPAN Ø200 mm, met anti aanbak coating en roestvrijstalen greep, voor alle warmtebronnen, inclusief inductie PNC 653596 ☐
- ALUMINIUM BAKPAN Ø240x50 mm, met anti aanbak coating en roestvrijstalen greep, voor alle warmtebronnen, inclusief inductie PNC 653597 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Fornuis, 2 HP inductie zones 5
kW, houder voor 6x 1/9 GN, topmodel**

- ALUMINIUM BAKPAN Ø280x50 mm, met anti aanbak coating en roestvrijstalen greep, voor alle warmtebronnen, inclusief inductie PNC 653598 ☐



Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Fornuis, 2 HP inductie zones 5 kW, houder voor 6x 1/9 GN, topmodel
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.07.02