

**Modulaire bereidingsapparatuur  
700XP Fornuis, gaskookplaat 3,8 kW,  
4 open branders 5,5 kW, topmodel**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



371012 (E7STGL5000)

GASFORNUIS,  
gaskookplaat 3,8 kW,  
4 open branders 5,5 kW,  
topmodel

## Omschrijving

### Product Nr.

- \* Fornuis met gasgloeiplaat 340x590x30 mm met ringbrander van 3,8 kW en vier open branders Ø60 mm van 5,5 kW, 2 links en 2 rechts van de gasgloeiplaat, topmodel zonder onderbouw
- \* De energiezuinige en gepatenteerde "Flower Flame" branders zorgen voor een optimale warmteverdeling onder de pannen
- \* 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
- \* Onder de pannendragers een 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
- \* Traploos regelbare centrale ringbrander met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel vlambeveiliging
- \* De uitneembare open messing branders zijn traploos regelbaar van 1,1 tot 5,5 kW
- \* De waakvlammen zijn uitgevoerd met een roestvrijstalen

afdekkap en een thermokoppel

\* Per open brander een gietijzeren pannendrager, 380x265 mm, ook geschikt voor kleine pannen

\* Geplaatst op 4 stelvoeten

\* IPX4 waterdicht

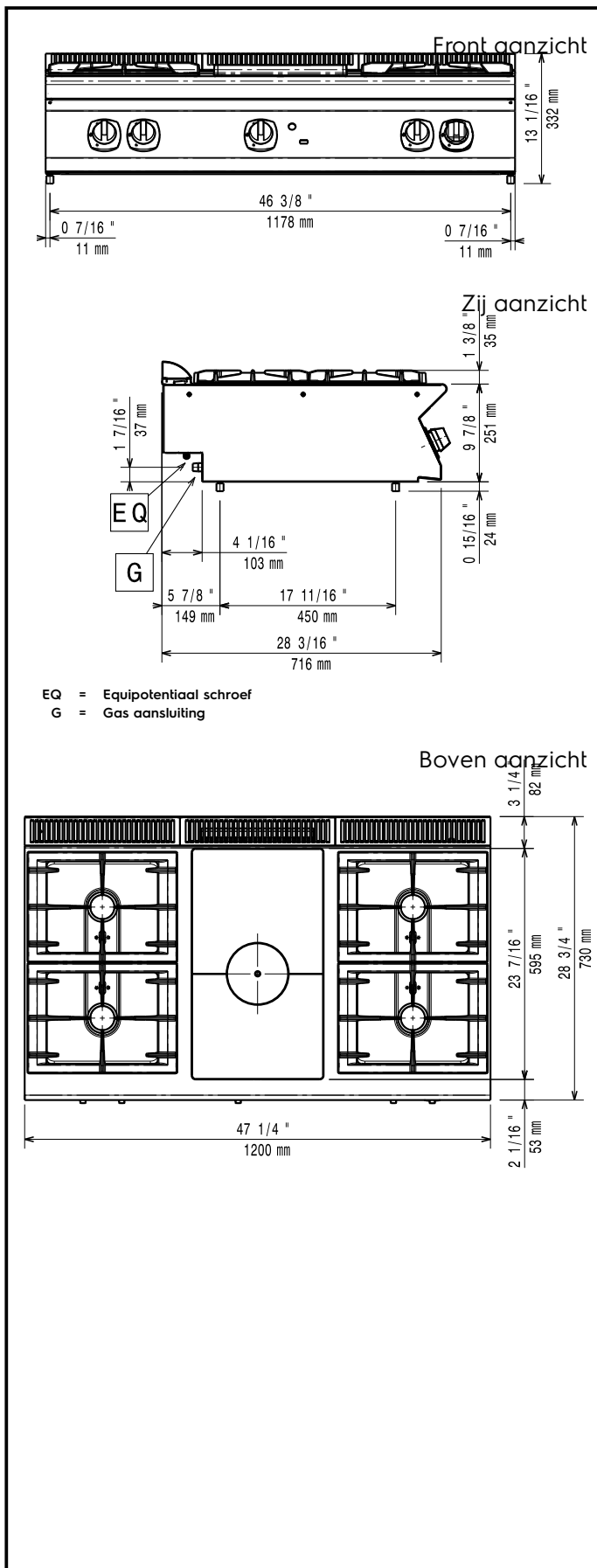
### Goedkeuring

## Uitvoering

- Gaskookplaat met centrale brander van 3,8 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.
- De branders met geoptimaliseerde verbranding zijn op lokatie verwisselbaar.
- Vlambeveiliging op iedere brander beschermt tegen gas lekkage als de vlam onbedoeld uitgaat.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.
- 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.
- IPX4 water protectie.



EQ = Equipotentiaal schroef  
 G = Gas aansluiting

### Gas

<b>Gas vermogen</b>	
371012 (E7STGL5000)	25.6 kW
<b>Standaard gas toelevering</b>	Aardgas G20 (20 mbar)
<b>Gas aansluiting</b>	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

<b>Branders front, vermogen</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Branders achter, vermogen</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Branders achter, afmetingen</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Branders front, afmetingen</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Bruikbare plaat lengte</b>	690 mm
<b>Bruikbare plaat breedte</b>	595 mm
<b>Gaskookplaat vermogen</b>	3,8 kW
<b>Externe afmetingen, lengte</b>	1200 mm
<b>Externe afmetingen, breedte</b>	730 mm
<b>Externe afmetingen, hoogte</b>	250 mm
<b>Gewicht, netto</b>	70 kg
<b>Waterdichtheid index</b>	IPX4

### Optionele accessoires

- 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
- 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
- DUBBELE PANNENDRAGER, roestvrijstaal, voor 2 branders achter elkaar, 700XP PNC 206297
- WOKPAN STEUN, roestvrijstaal, voor open brander van 700XP-900XP fornuis PNC 206363
- SET G25.3 (NL) GAS NOZZELS voor 700XP gloeiplatefornuis en gloeiplate combinatie met branders PNC 206461
- FRONT HANDRAIL 1200 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216049
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel 700XP PNC 216277