Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Gas-Glühplattenherd, 2 offene Flammen, Gasbratofen

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371009 (E7STGH30G0) GAS-GLÜHPLATTE + 2 FLAMMEN + OFEN 800

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Glühplattenherd, 1 Brenner (3,8 kW) und 2 offenen Flammen (je 5,5 kW), mit Gas-Bratofen GN 2/1 (6 kW)
mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff
- langlebige Gusseisenplatte 340x590 mm
- maximale Temperatur in der Mitte der Platte 500°C, nach außen abnehmend
- Topfträger aus Gusseisen
- Brennerdurchmesser: je 60 mm
- Gas-Bratofen GN 2/1, Temperaturbereich 140-300°C
- Standard-Zubehör Bratofen: 1 Rost GN 2/1 verchromt (164250)
Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen
Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

Hauptmerkmale

- Gas beheizt, zentraler Brenner, 3,8 kW, Glühplatte.
- Langlebige Gusseisen-Glühplatte, einfach zu reinigen.
- Max. Temperatur in der Plattenmitte 500 °C, nach außen abnehmend.
- Brenner mittig mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme.
- Die verschiedenen Temperaturzonen ergeben ein Temperaturgefälle auf der Platte für unterschiedliche Produkte.
- Auf der großen Heizzone ohne Zwischensektoren können gleichzeitig Töpfe unterschiedlichster Größen genutzt werden.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Im Unterbau ein Gas-Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Garraum aus Edelstahl mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche und emaillierter, gerillter Bodenplatte.
- Ofenthermostat regelbar von 110 °C - 270 °C.
- Vor Ort austauschbare Brenner mit optimierter Verbrennung.
- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.

Konstruktion

- IPx4-Wasserschutz.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 PNC 164250 für statischen Bratofen

Optionales Zubehör

- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250 ❑
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ❑
- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132 ❑
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133 ❑

Genehmigung:

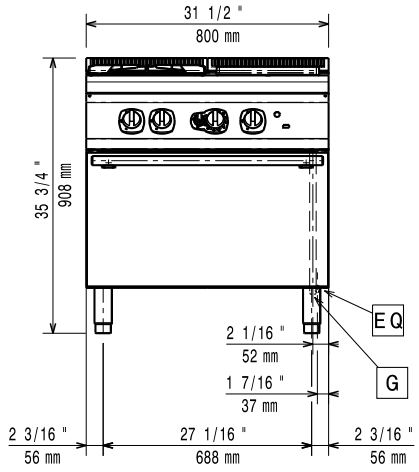
• Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse	PNC 206135	❑
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	❑
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148	❑
• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150	❑
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151	❑
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	❑
• Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206176	❑
• Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206177	❑
• Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206178	❑
• Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206179	❑
• 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)	PNC 206210	❑
• Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø	PNC 206246	❑
• 1 Paar seitliche Fußblenden	PNC 206249	❑
• Glatte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206260	❑
• Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner	PNC 206261	❑
• Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme	PNC 206264	❑
• 1 Paar seitliche Sockelblenden	PNC 206265	❑
• Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung)	PNC 206289	❑
• Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 700	PNC 206291	❑
• Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen	PNC 206297	❑
• Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm	PNC 206304	❑
• Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700	PNC 206307	❑
• RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE	PNC 206308	❑
• Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900)	PNC 206363	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)	PNC 206367	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)	PNC 206368	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)	PNC 206369	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)	PNC 206370	❑
• Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)	PNC 206374	❑
• Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)	PNC 206375	❑
• Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376	❑
• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	❑
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216000	❑
• Front-Handlauf, 600 mm	PNC 216047	❑
• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	❑
• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050	❑
• Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186	❑
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	❑

CE

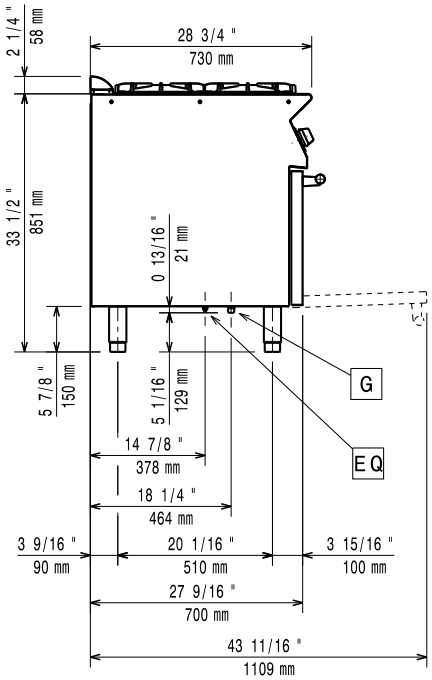
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Gas-Glühplattenherd, 2 offene Flammen, Gasbratofen

Front

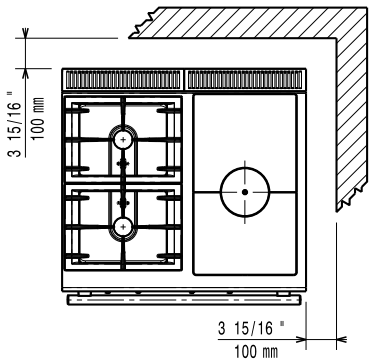


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	20.6 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Flüssiggas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.

Ofen-Betriebstemperatur:	110 °C MIN; 270 °C MAX
Garraumlänge:	540 mm
Garraumhöhe:	300 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	650 mm
Nettogewicht:	90 kg
Versandgewicht:	109 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.76 m³
Leistung vordere Brenner	5.5 - kW
Leistung hintere Brenner	5.5 - 0 kW
Zertifizierungsgruppe	N7TG
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 60
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 60
Glühplattennutzfläche (Breite)	340 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	595 mm

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.20