Electrolux PROFESSIONAL

Moduláris főzőberendezések 700XP Gázüzemű zárt főzőlap gázüzemű sütővel + 2 égőfejjel

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #

371009 (E7STGH30G0) 700XP Gázüzemű zárt főzőlap gázüzemű sütővel + 2 égőfejjel - LPG/földgáz

Rövid leírás

Termék szám

Nagy hatékonyságú 3,8kW-os központi égőfej, lángérzékelővel és védőlemezzel ellátott őrlánggal. Használható földgázról vagy LPG gázról. Nagy méretű, sima, öntöttvas főzőfelület különböző fűtési zónákkal. Különböző méretű edényeket és serpenyőket használhatunk rajta, ill. ezeket emelgetés nélkül helyezhetjük egyik főzőfelületről a másikra. Rozsdamentes acél sütőkamra 3 tepsiszinttel, GN 2/1 méret. Két db nagy hatékonyságú 5,5 kW-os viráglánggégőfej folyamatos teljesítmény szabályzással és védőlemezzel ellátott őrlánggal. Lángérzékelő. Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső, rm. acél panelek. Egy darabból préselt fedlap 1,5mm vastagságú rm. acélból. Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően.

Jóváhagyás

Fő jellemzők

- Gázüzemű, 3.8 kW-os központi égőfej, zárt főzőlap.
- Tartós öntött vas főzőfelület, egyszerű tisztítás.
- A főzőlap közepén 500°C érhető el, kívülre haladva a hőmérséklet csökken.
- Középső égőfej optimalizált égéssel, lángérzékelővel és védett őrlánggal.
- Különféle főzési igényekhez, a főzőlapon mérhető különféle hőmérsékletekkel.
- Különböző méretű edények használhatóak egy időben, a nagy méretű felületnek köszönhetően.
- Az edényeket emelés nélkül lehet mozgatni a főzőlapon.
- Alul gázüzemű sütő rozsdamentes acél égőfejekkel. Rozsdamentes acél sütőkamra 3 tepsi szinttel. GN 2/1 méret. Bordázott, zománcozott acél alsó lemez.
- A sütő termosztátja 110°C és 270°C között állítható.
- Égőfejek optimalizált égéssel.
- Lángérzékelővel ellátott égőfejek.
- Minden fő alkatrész elölről elérhető, így egyszerű a karbantartás.

Konstrukció

- Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső, rozsdamentes acél panelek.
- Egy darabból préselt 1,5 mm-es fedlap, rozsdamentes acélból.
- Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően. Nincs ételcsapda, a szennyeződések nem tudnak megragadni.
- IPX4 vízvédettség.

Szállított tartozékok

- 1 GN2/1 króm rács statikus sütőhöz PNC 164250

Opcionális tartozékok

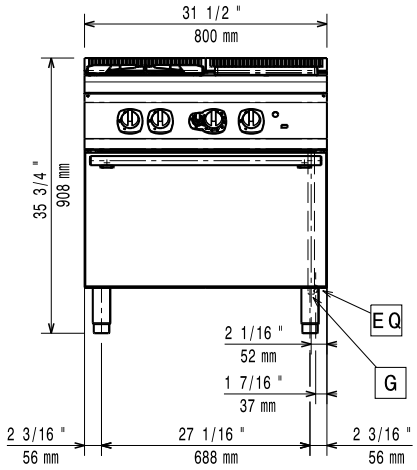
- GN2/1 króm rács statikus sütőhöz PNC 164250 ❑
- Tömítő egységcsomag illesztésekhez PNC 206086 ❑
- Égéstermék visszaáramlás gátló, 150 mm átmérőjű PNC 206132 ❑
- Illesztőgyűrű füstgáz lecsapatóhoz, 150 mm átmérőjű PNC 206133 ❑

- 4 kerék, 2 forgó, fékkel (700/900XP). Kötelező hozzárendelni a megfelelő méretű "Tartóelem lábakhoz vagy kerekekhez" tartozékot PNC 206135 ❑
- Karimás láb kit PNC 206136 ❑
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 800 mm PNC 206148 ❑
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1000 mm PNC 206150 ❑
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1600 mm PNC 206152 ❑
- Elülső védőszalag, 800 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) PNC 206176 ❑
- Elülső védőszalag, 1000 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) PNC 206177 ❑
- Elülső védőszalag, 1200 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) PNC 206178 ❑
- Elülső védőszalag, 1600 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) PNC 206179 ❑
- 4 láb kit betonra telepítéshez (kivétel: 900-as szabadonálló grillhez) PNC 206210 ❑
- Füstgáz lecsapató 1 modulhoz, d= 150 mm PNC 206246 ❑
- Védőszalag pár PNC 206249 ❑
- Sima sütőlap feltét 1 db nyílt gázégőre PNC 206260 ❑
- Bordázott sütőlap feltét 1 db nyílt gázégőre PNC 206261 ❑
- Egy égős zárt főzőlap. Minden gázégőre helyezhető. PNC 206264 ❑
- Védőszalag pár beton lábazathoz PNC 206265 ❑
- Vízvételi hely lengőkaros kifolyóval (a vízoszlop hosszabbító nem alap tartozék) PNC 206289 ❑
- Vízoszlop hosszabbítás, 700-as sorozathoz PNC 206291 ❑
- Rozsdamentes acél rács dupla égőfejhez PNC 206297 ❑
- Kémény felhajtás, 800mm PNC 206304 ❑
- Jobb és bal oldali fogantyú, Marine PNC 206307 ❑
- Hátsó fogantyú, 800mm, Marine PNC 206308 ❑
- Wok edény tartó nyitott égőhöz (700/900XP) PNC 206363 ❑
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 800mm (700/900XP) PNC 206367 ❑
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 1200mm (700/900XP) PNC 206368 ❑
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 1600mm (700/900XP) PNC 206369 ❑
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 2000mm (700/900XP) PNC 206370 ❑
- Hátsó panel - 800mm (700/900XP) PNC 206374 ❑
- Hátsó panel - 1000mm (700/900XP) PNC 206375 ❑
- Hátsó panel - 1200mm (700/900XP) PNC 206376 ❑
- Városi gáz fúvóka egységcsomag (G150) az EVO700-as sorozat zárt főzőlapjához PNC 206388 ❑
- Kémény rácsháló, 400mm (700XP/900) PNC 206400 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 206461 ❑
- 2 oldalpanel szabadonálló készülékekhez PNC 216000 ❑
- Elülső fogantyú, 800 mm PNC 216047 ❑
- Elülső fogantyú, 1200 mm PNC 216049 ❑
- Elülső fogantyú, 1600 mm PNC 216050 ❑
- Széles fogantyú - adagoló, 800mm PNC 216186 ❑
- Nyomásszabályzó gázüzemű készülékekhez PNC 927225 ❑

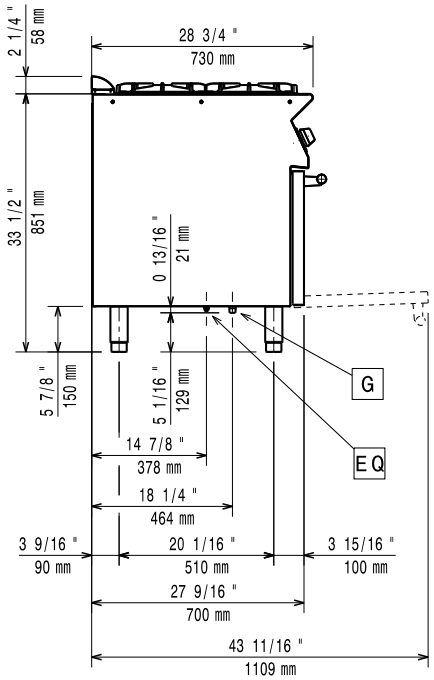
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

Moduláris főzőberendezések 700XP Gázüzemű zárt főzőlap gázüzemű sütővel + 2 égőfejjel

Elölnézet

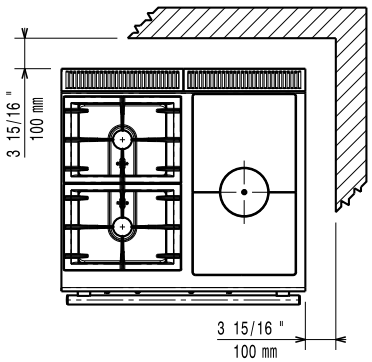


Oldalnézet



EQ = Ekvipotenciális csavar
G = Gázcsatlakozás

Felülnézet



Gáz

Gázteljesítmény:	20.6 kW
Standard gáz típus:	Földgáz
Opcionális gáztípus:	LPG
Gáz bemenet:	1/2"

Technikai információ:

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Sütő működési hőmérséklete:	110 °C MIN; 270 °C MAX
Sütőtér méretei (szélesség):	540 mm
Sütőtér méretei (magasság):	300 mm
Sütőtér méretei (mélység):	650 mm
Nettó súly:	90 kg
Szállítási súly:	109 kg
Szállítási magasság:	1080 mm
Szállítási szélesség:	820 mm
Szállítási mélység:	860 mm
Szállítási térfogat:	0.76 m³
Elülső égőfejek teljesítménye:	5.5 - kW
Hátsó égőfejek teljesítménye:	5.5 - 0 kW
Tanúsítvány	N7TG
Hátsó égőfejek méretei - mm	Ø 60
Elülső égőfejek méretei - mm	Ø 60
Zárt főzőlap hasznos felülete (szélesség):	340 mm
Zárt főzőlap hasznos felülete (mélység):	595 mm

A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

2026.02.11