



Gamma cottura modulare 700XP Griglia elettrica monoblocco ½ modulo

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



371241 (E7GREDGCFU)

Griglia elettrica monoblocco
½ modulo

Descrizione

Articolo N°

Può essere installata su piedini in acciaio inox con altezza regolabile. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy poste sotto la piastra di cottura. Griglie in ghisa facilmente rimovibili. Le griglie in ghisa possono essere utilizzate su due lati (da un lato per grigliare carne e dall'altro per pesce e verdure). Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Caratteristiche e benefici

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy posizionate sotto la piastra di cottura.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- L'unità viene fornita di serie con 4 piedini in acciaio inox.
- Manopola di controllo per la regolazione del livello di potenza.
- L'elemento di riscaldamento può essere inclinato frontalmente per una facile pulizia.
- La bassa temperatura delle pannellature esterne permette di lavorare in sicurezza.
- Griglie di cottura in ghisa smaltata ad alta resistenza per una facile pulizia.

Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1,5 mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Accessori inclusi

- 1 x Raschietto per griglie in ghisa PNC 206422

Accessori opzionali

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • Kit per sigillatura giunzioni | PNC 206086 <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) | PNC 206135 <input type="checkbox"/> |
| • Kit piedini flangiati | PNC 206136 <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 400 mm | PNC 206147 <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm | PNC 206148 <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm | PNC 206150 <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm | PNC 206151 <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm | PNC 206152 <input type="checkbox"/> |

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

- Zoccolatura frontale per elementi PNC 206175 da 400 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- Zoccolatura frontale per elementi PNC 206176 da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- Zoccolatura frontale per elementi PNC 206177 da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- Zoccolatura frontale per elementi PNC 206178 da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- Zoccolatura frontale per elementi PNC 206179 da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) PNC 206210
- 2 zoccolature laterali PNC 206249
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento PNC 206265
- Alzatina per camino per elementi da 400 mm PNC 206303
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307
- Corrimano posteriore 800 mm - Marine PNC 206308
- Kit per installazione su ruote/ piedini da 400 mm PNC 206366
- Kit per installazione su ruote/ piedini da 800 mm PNC 206367
- Kit per installazione su ruote/ piedini da 1200 mm PNC 206368
- Kit per installazione su ruote/ piedini da 1600 mm PNC 206369
- Kit per installazione su ruote/ piedini da 2000 mm PNC 206370
- Pannello di copertura posteriore da 600 mm PNC 206373
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376
- Griglia a golosa in acciaio inox per griglie monoblocco da 400 mm PNC 206415
- Raschietto per griglie top in acciaio inox con canaline di scolo PNC 206421
- Raschietto per griglie in ghisa PNC 206422
- Kit per installazione su ruote/ piedini da 600 mm PNC 206431
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm) PNC 216000
- Corrimano frontale da 400 mm PNC 216046
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 216047



**Gamma cottura modulare
700XP Griglia elettrica monoblocco
½ modulo**

- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049 □
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050 □
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 216185 □
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186 □



**Gamma cottura modulare
700XP Griglia elettrica monoblocco ½ modulo**

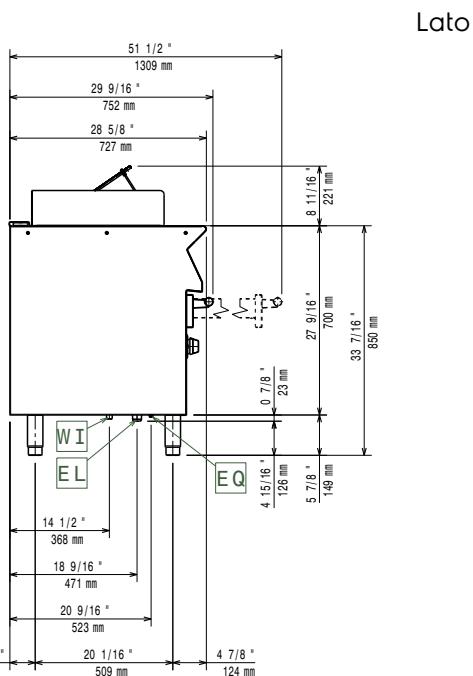
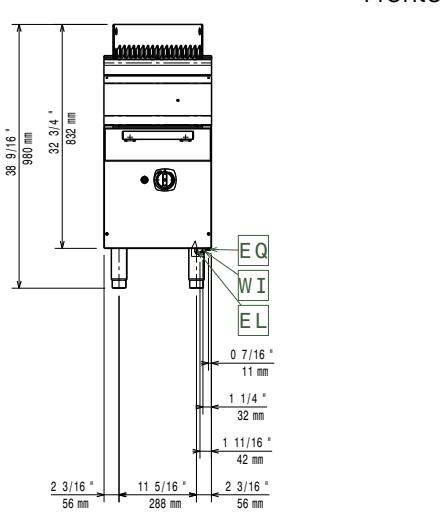
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.12.19

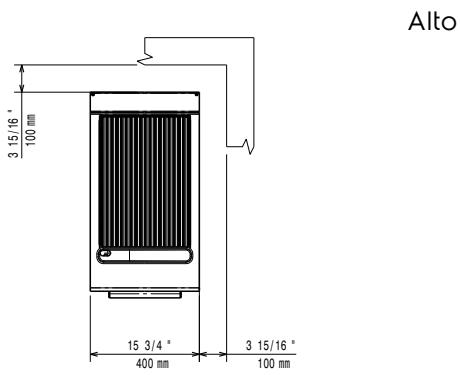


Electrolux
PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare 700XP Griglia elettrica monoblocco ½ modulo



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale



**Gamma cottura modulare
700XP Griglia elettrica monoblocco ½ modulo**

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.12.19

Elettrico

380-400 V/3N ph/50-60

Tensione di alimentazione: Hz**Potenza installata max:** 6 kW**Watt totali:** 6 kW**Informazioni chiave**

Se l'apparecchiatura viene montata vicino a apparecchi sensibili alla temperatura, uno spazio di sicurezza di circa 100 mm deve essere predisposto o prevista una qualche forma di isolamento termico.

Peso netto: 50.5 kg**Peso imballo:** 59 kg**Altezza imballo:** 1120 mm**Larghezza imballo:** 460 mm**Profondità imballo:** 820 mm**Volume imballo:** 0.42 m³**Gruppo di certificazione:** EG71F**Gamma cottura modulare
700XP Griglia elettrica monoblocco ½ modulo**

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.12.19