

**371042 (E7GRGDGC0P)**Griglia a gas top HP -
PowerGrill - ½ modulo

Descrizione

Articolo N° _____

Puo' essere installata su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo.

Bruciatore in acciaio inox ad alta efficienza (7KW) con dispositivo antispegnimento flame failure, con sistema di combustione ottimizzata e fiamma pilota protetta. Per uso con gas naturale o GPL. Griglie in ghisa facilmente rimovibili. 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

- L'unità può essere installata su basi neutre, supporti a ponte o a sbalzo.
- Bruciatori in acciaio inox dotati di dispositivo antispegnimento, combustione ottimizzata e fiamma pilota protetta.
- I tegoli radianti in acciaio inox AISI 441 sono resistenti alle alte temperature evitandone il deterioramento.
- Tegoli radianti rimovibili senza l'utilizzo di utensili.
- Ampio e profondo cassetto estraibile per la raccolta grassi.
- Alzatina su tre lati facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Griglie di cottura in ghisa smaltata ad alta resistenza per una facile pulizia.
- Adatto per installazioni da banco

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.

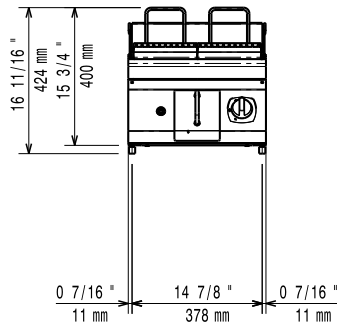
Approvazione: _____



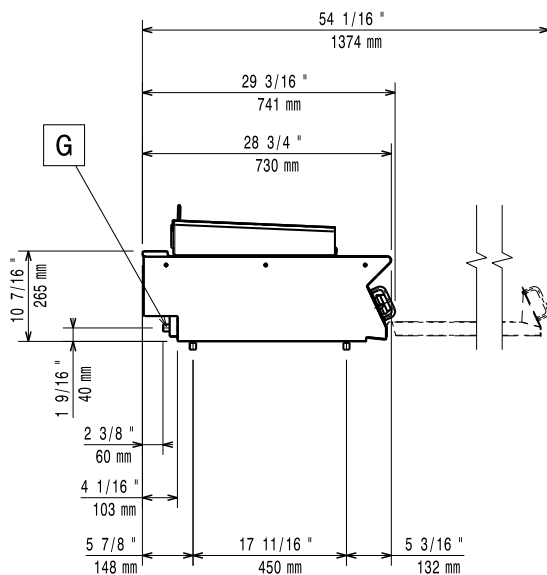
Electrolux
PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare 700XP Griglia a gas top ½ modulo

Fronte

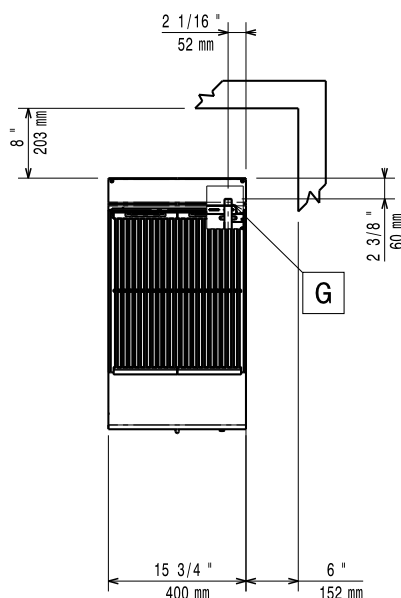


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	7 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 200/150 mm o applicare un isolamento termico.

Peso netto:	32 kg
Peso imballo:	50 kg
Altezza imballo:	580 mm
Larghezza imballo:	460 mm
Profondità imballo:	820 mm
Volume imballo:	0.22 m ³
Gruppo di certificazione:	N7EGG

Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di tiraggio con diam. 120 mm	PNC 206126	<input type="checkbox"/>
• Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 120 mm	PNC 206127	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 800 mm	PNC 206137	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm	PNC 206138	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Supporto per soluzione a ponte da 400 mm	PNC 206154	<input type="checkbox"/>
• Alzatina per camino per elementi da 400 mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307	<input type="checkbox"/>
• Corrimano posteriore 800 mm - Marine	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• Convogliatore fumi scarico diam. 120 mm per elementi da ½ modulo	PNC 206310	<input type="checkbox"/>
• Raschietto per griglie a gas HP	PNC 206347	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206462	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 400 mm	PNC 216046	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 800 mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm)	PNC 216277	<input type="checkbox"/>
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	<input type="checkbox"/>



Gamma cottura modulare
700XP Griglia a gas top ½ modulo

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

2025.12.03