



## Gamma cottura modulare 700XP Tuttapiastre a gas 2 fuochi su forno a gas



371009 (E7STGH30G0)

Tuttapiastre a gas (3,8 kw) ½  
modulo combinato con 2  
fuochi (2x5,5 kw) su forno a  
gas statico (6 kw)

### Descrizione

#### Articolo N°

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 3,8 kw con dispositivo antispegnimento flame failure e fiamma pilota protetta. Per uso con gas naturale o GPL. Ampia superficie di cottura in ghisa con zone di riscaldamento differenziate, che permette di alloggiare numerose pentole e padelle di diverse dimensioni e movimentarle facilmente senza doverle sollevare. La camera del forno è in acciaio inox con 3 livelli per GN 2/1. N. 2 bruciatori flower flame ad alta efficienza (5,5 kW) con regolatore continuo di potenza e fiamma pilota protetta, sostituibili in utenza. Dispositivo antispegnimento flame failure (standard). 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.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

### Caratteristiche e benefici

- Riscaldamento a gas, bruciatore centrale da 3,8 kW.
- Superficie di cottura in ghisa, facile da pulire.
- La parte centrale della piastra di cottura può raggiungere una temperatura massima di 500°C. La temperatura decresce nelle altre zone di cottura.
- Bruciatore centrale a combustione ottimizzata, dispositivo antispegnimento e fiamma pilota protetta
- La piastra di cottura è caratterizzata da zone con temperature diverse per soddisfare tutte le esigenze di cottura
- Grazie all'ampia superficie di cottura, senza settori intermedi, è possibile utilizzare contemporaneamente pentole di diverse dimensioni.
- Le pentole possono essere facilmente spostate da un'area all'altra della superficie di cottura senza necessità di sollevarle.
- La base è composta da un forno a gas con bruciatori in acciaio inox e fiamma autostabilizzante. Camera del forno in acciaio inox dotata di 3 livelli di guide per l'inserimento di teglie GN 2/1 e base rigata in acciaio smaltato.
- Termostato del forno regolabile tra 110°C e 270°C.
- Bruciatori a combustione ottimizzata intercambiabili in utenza.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore per proteggere lo spegnimento accidentale
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.

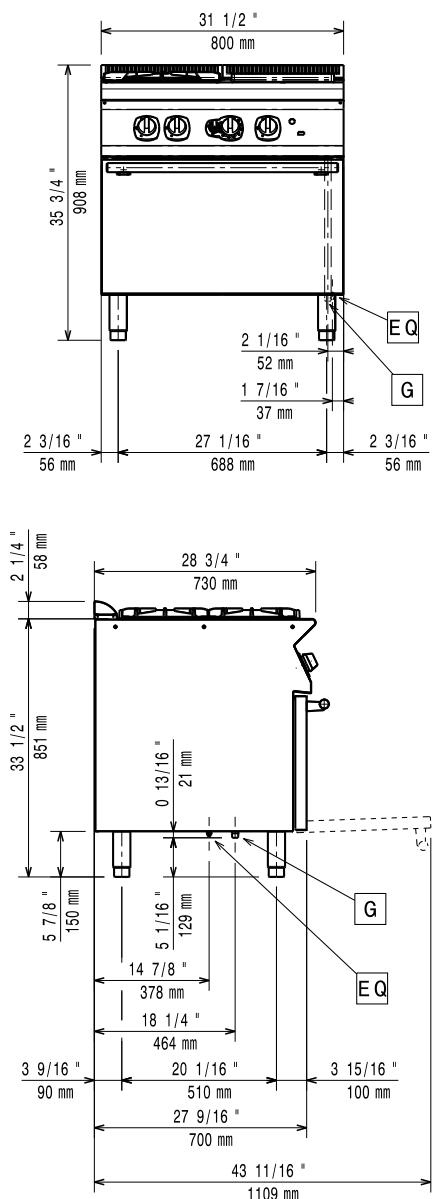
### Costruzione

- 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:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.it](mailto:foodservice@electrolux.it)



EQ = Vite Equipotenziale  
G = Connessione gas

Fronte

Lato

Alto

## Gas

Gas metano - Pressione:	17.4 mbar
371009 (E7STGH30G0)	27.7 mbar
Gas GPL - Pressione:	20.6 kW
Potenza gas:	Gas naturale
Fornitura gas:	GPL
Tipo di gas:	1/2"
Connessione gas:	

## Informazioni chiave

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzi o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 mm o applicare un isolamento termico.	
Temperatura forno:	110 °C MIN; 270 °C MAX
Dimensioni camera forno (larghezza):	540 mm
Dimensioni camera forno (altezza):	300 mm
Dimensioni camera forno (profondità):	650 mm
Peso netto:	90 kg
Potenza bruciatori frontali:	5.5 - kW
Potenza bruciatori posteriori:	5.5 - 0 kW
Gruppo di certificazione:	N7TG
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 60
Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 60
Superficie utilizzabile tuttapiastre (larghezza):	340 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastre (profondità):	595 mm

**Accessori inclusi**

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico

PNC 164250

- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco
- Griglia posategami bifuoco in acciaio inox

PNC 206297 
**Accessori opzionali**

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico
- Kit per sigillatura giunzioni
- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini)
- Kit piedini flangiati
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm
- Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP)
- Zoccolatura frontale per elementi 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)
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo
- 2 zoccolature laterali
- Piastra bistecchiera liscia monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali
- Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali
- Piastra radiante monofuoco
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi)

PNC 164250 

- Alzatina per camino per elementi da 800 mm
- Corrimano laterale destro e sinistro

PNC 206307 

PNC 206132 

- Corrimano posteriore 800 mm - Marine
- Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP

PNC 206367 

PNC 206133 

- Kit per installazione su ruote/piedini da 800 mm
- Kit per installazione su ruote/piedini da 1200 mm

PNC 206368 

PNC 206135 

- Kit per installazione su ruote/piedini da 1600 mm
- Kit per installazione su ruote/piedini da 2000 mm

PNC 206370 

PNC 206136 

- Pannello di copertura posteriore da 800 mm
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm

PNC 206375 

PNC 206148 

- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm
- - NOT TRANSLATED -

PNC 206388 

PNC 206150 

- Griglia per camino per elementi da 400 mm
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm)

PNC 216000 

PNC 206152 

- Corrimano frontale da 800 mm
- Corrimano frontale da 1200 mm

PNC 216047 

PNC 206177 

- Corrimano frontale da 1600 mm
- Piano porzionatore da 800 mm

PNC 216049 

PNC 206178 

- Piano porzionatore da 800 mm
- Regolatore di pressione per unità a gas

PNC 216050 

PNC 206179 

PNC 206210 

PNC 206246 

PNC 206249 

PNC 206260 

PNC 206261 

PNC 206264 

PNC 206265 

PNC 206289 
