Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare 700XP Tuttapiastra a gas 2 fuochi su forno a gas

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



371009 (E7STGH30G0) Tuttapiastra 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.

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.

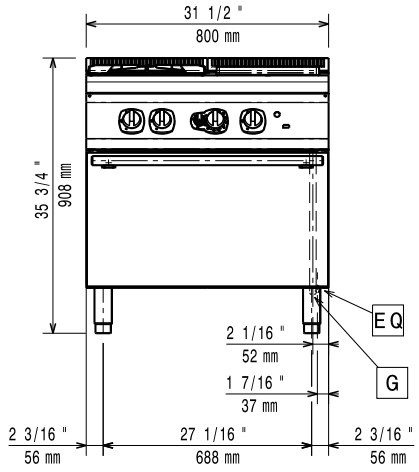
Costruzione

- 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.

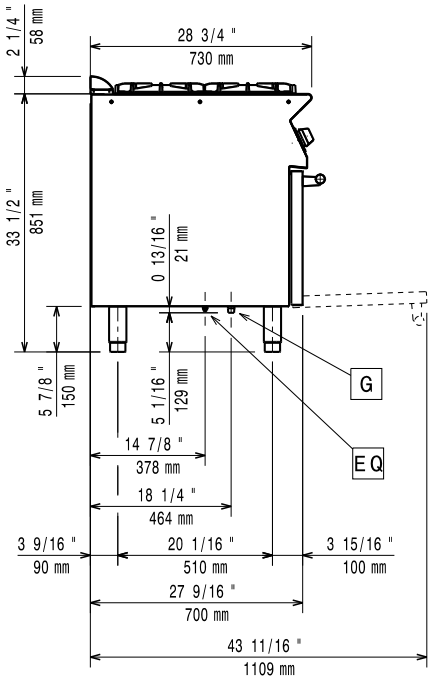
Approvazione: _____

Gamma cottura modulare 700XP Tuttapiastra a gas 2 fuochi su forno a gas

Fronte

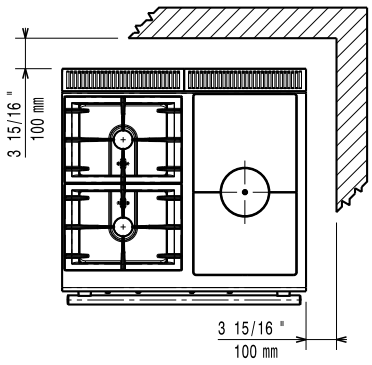


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Gas metano - Pressione:	
371009 (E7STGH30G0)	17.4 mbar
Gas GPL - Pressione:	27.7 mbar
Potenza gas:	20.6 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	GPL
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 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 tuttapiastra (larghezza):	340 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):	595 mm

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

2026.11.20

Accessori inclusi

- 1 x Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico — PNC 164250

Accessori opzionali

- Griglia al cromo GN 2/1 per forno statico — PNC 164250 ❑
- Kit per sigillatura giunzioni — PNC 206086 ❑
- Interruttore di tiraggio con diam. 150 mm — PNC 206132 ❑
- Anello adattatore per convogliatore fumi, diam. 150 mm — PNC 206133 ❑
- Kit 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare assieme al kit installazione su ruote/piedini) — PNC 206135 ❑
- Kit piedini flangiati — PNC 206136 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 800 mm — PNC 206148 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1000 mm — PNC 206150 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1200 mm — PNC 206151 ❑
- Zoccolatura frontale per installazione su zoccolo in cemento, 1600 mm — PNC 206152 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 800 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) — PNC 206176 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1000 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) — PNC 206177 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1200 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) — PNC 206178 ❑
- Zoccolatura frontale per elementi da 1600 mm (non adatta per la base Ref-Freezer della 900XP) — PNC 206179 ❑
- 4 piedini per installazione su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco della 900) — PNC 206210 ❑
- Convogliatore fumi scarico diam. 150 mm per elementi da 1 modulo — PNC 206246 ❑
- 2 zoccolature laterali — PNC 206249 ❑
- Piastra bistecchiera liscia monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali — PNC 206260 ❑
- Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali — PNC 206261 ❑
- Piastra radiante monofuoco — PNC 206264 ❑
- 2 zoccolature laterali per installazione su zoccolo in cemento — PNC 206265 ❑
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) — PNC 206289 ❑
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco — PNC 206291 ❑
- Griglia posategami bifuoco in acciaio inox — PNC 206297 ❑
- Alzatina per camino per elementi da 800 mm — PNC 206304 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro — PNC 206307 ❑
- Corrimano posteriore 800 mm - Marine — PNC 206308 ❑
- Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP — PNC 206363 ❑
- 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 800 mm — PNC 206374 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm — PNC 206375 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm — PNC 206376 ❑
- Griglia per camino per elementi da 400 mm — PNC 206400 ❑
- 2 pannelli copertura laterale (H=700 mm P=700 mm) — PNC 216000 ❑
- Corrimano frontale da 800 mm — PNC 216047 ❑
- Corrimano frontale da 1200 mm — PNC 216049 ❑
- Corrimano frontale da 1600 mm — PNC 216050 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm — PNC 216186 ❑
- Regolatore di pressione per unità a gas — PNC 927225 ❑

CE

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