Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare 700XP Tuttapiastra a gas 4 fuochi

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

371012 (E7STGL5000)	Tuttapiastra a gas top ½ modulo centrale (3,8 kw) combinato con 2 fuochi sul lato sinistro e 2 fuochi sul lato destro (4x5,5 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. N. 4 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.

Approvazione: _____

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.
- 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.
- 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.

Accessori opzionali

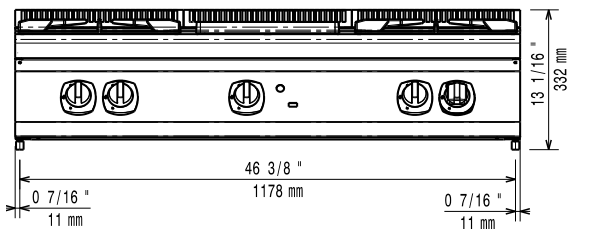
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141 ❑
- Piastra bistecchiera liscia monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali PNC 206260 ❑
- Piastra bistecchiera rigata monofuoco per cottura diretta - solo per fuochi frontali PNC 206261 ❑
- Piastra radiante monofuoco PNC 206264 ❑
- 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	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307	❑
• Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP	PNC 206363	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206388	❑
• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	❑
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	❑
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	❑
• 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm)	PNC 216277	❑
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	❑

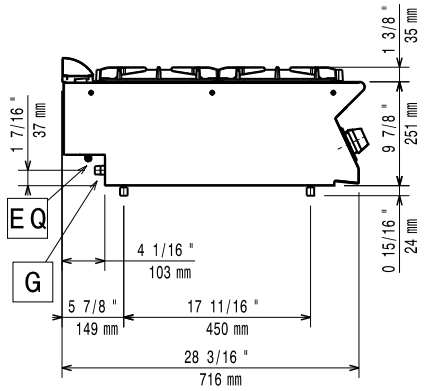
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare 700XP Tuttapiastra a gas 4 fuochi

Fronte

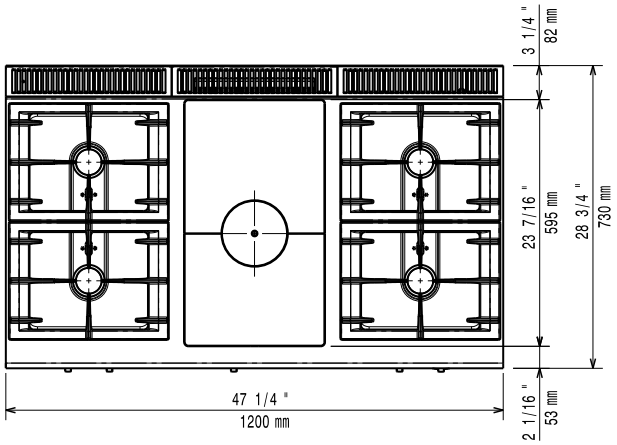


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Accessori opzionali

• Kit per sigillatura giunzioni	PNC 206086	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm	PNC 206139	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm	PNC 206140	❑
• Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm	PNC 206141	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307	❑
• Supporto pentola wok per cucine a gas 700XP e 900XP	PNC 206363	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206388	❑
• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400	❑
• Corrimano frontale da 1200 mm	PNC 216049	❑
• Corrimano frontale da 1600 mm	PNC 216050	❑
• 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm)	PNC 216277	❑
• Regolatore di pressione per unità a gas	PNC 927225	❑

Gas

Gas naturale - Pressione:	
371012 (E7STGL5000)	17.4 mbar
Gas GPL - Pressione:	27.7 mbar
Potenza gas:	25.6 kW
Fornitura gas:	Gas naturale
Tipo di gas:	;LPG
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 150 mm o applicare un isolamento termico.

Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	730 mm
Dimensioni esterne, altezza:	250 mm
Peso netto:	70 kg
Potenza bruciatori frontali:	5.5 - 5.5 kW
Potenza bruciatori posteriori:	5.5 - 5.5 kW
Gruppo di certificazione:	N7TG
Dimensioni - mm bruciatori posteriori:	Ø 60 Ø 60

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

2025.08.14

Dimensioni - mm bruciatori frontali:	Ø 60 Ø 60
Superficie utilizzabile tuttapiastra (larghezza):	690 mm
Superficie utilizzabile tuttapiastra (profondità):	595 mm

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