Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



371008 (E7STGH10G0) Tuttapiastra a gas (7 kw) su forno a gas statico (6 kw)

Descrizione

Articolo N° _____

Bruciatore centrale ad alta efficienza da 7 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. 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 7 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.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.

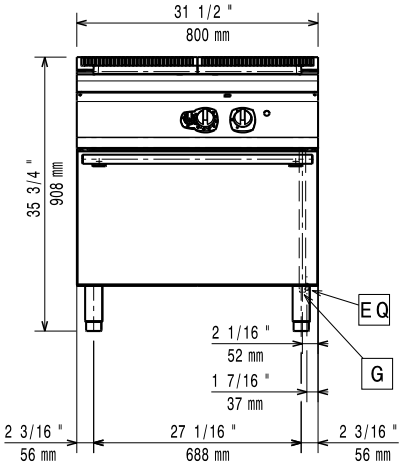
Costruzione

- 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.

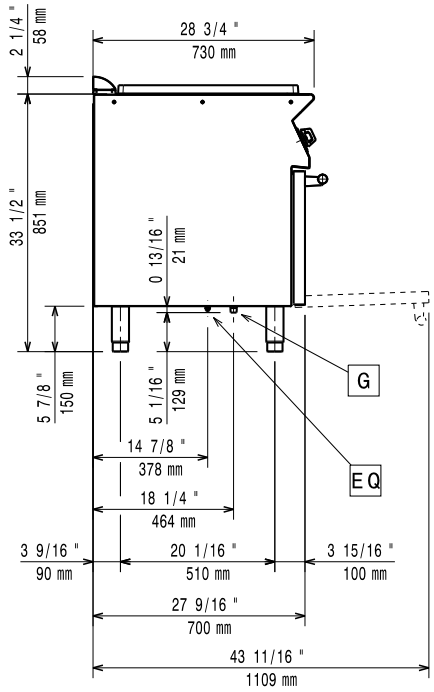
Approvazione: _____

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

Fronte

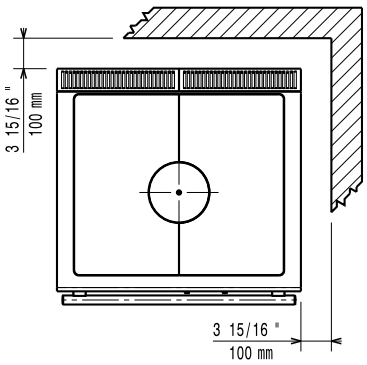


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	13 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:	95 kg
Gruppo di certificazione:	N7TG
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

2026.11.17

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	❑
• 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	❑
• Alzatina per camino per elementi da 800 mm	PNC 206304	❑
• Corrimano laterale destro e sinistro	PNC 206307	❑
• 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