



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modularne urządzenia grzewcze  
700XP Płyta grillowa gazowa, 1/3  
ryflowana 2/3 gładka powierzchnia  
chromowana polerowana, 800 mm**

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



371041 (E7FTGHCP00)

Gazowa płyta grillowa  
nadstawkowa, 2/3 gładka +  
1/3 ryflowana powierzchnia  
chromowana  
POLEROWANA, 800 mm

### Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie do montażu na podstawach otwartych, podporach mostkowych lub systemach Cantilever.
- Duży otwór odpływowy na powierzchni do smażenia do spustu tłuszczu do dużego pojemnika, umieszczonego pod powierzchnią.
- Powiększony pojemnik do zbierania tłuszczu jako opcjonalne wyposażenie (do instalacji pod urządzeniem w podstawie otwartej).
- Wysoka osłona przeciwbryzgowa ze stali nierdzewnej z tyłu i boku powierzchni do smażenia. Osłonę można łatwo zdemontować w celu czyszczenia.
- Całkowita grubość płyty do smażenia jest 12 mm, warstwa z polerowanego chromu na polerowanej płycie do łatwego czyszczenia, optymalnych wyników i niskiej emisji temperatury do otoczenia.
- Zapłon iskrowy (piezo) dla zwiększenia bezpieczeństwa.
- Palniki gazowe do stosowania z gazem ziemnym lub LPG (zamienne dysze dostarczone w komplecie). Dostępne są różne dysze do przeróbki - informacje w Electrolux Professional.
- Ochrona przed wodą IPX4.
- Przednia strefa powierzchni do smażenia (cca 6 cm) jest bez podgrzewania, żeby tłuszcz ciekący do pojemnika nie palił się, oraz jest miejscem do utrzymywania gotowego produktu w temperaturze.
- Regulowana temperatura grzania w zakresie od 100°C do 280°C.
- Płyta do smażenia z powierzchnią gładką, z warstwą z polerowanego chromu na polerowanej płycie, która broni mieszania smaków smażonych produktów.
- Urządzenie do instalowania nadstawkowego.

### Konstrukcja

- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Jednoczęściowy tłoczony blat roboczy o grubości 1,5 mm ze stali nierdzewnej.
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.
- Powierzchnia do smażenia w 2/3 gładka i w 1/3 ryflowana.

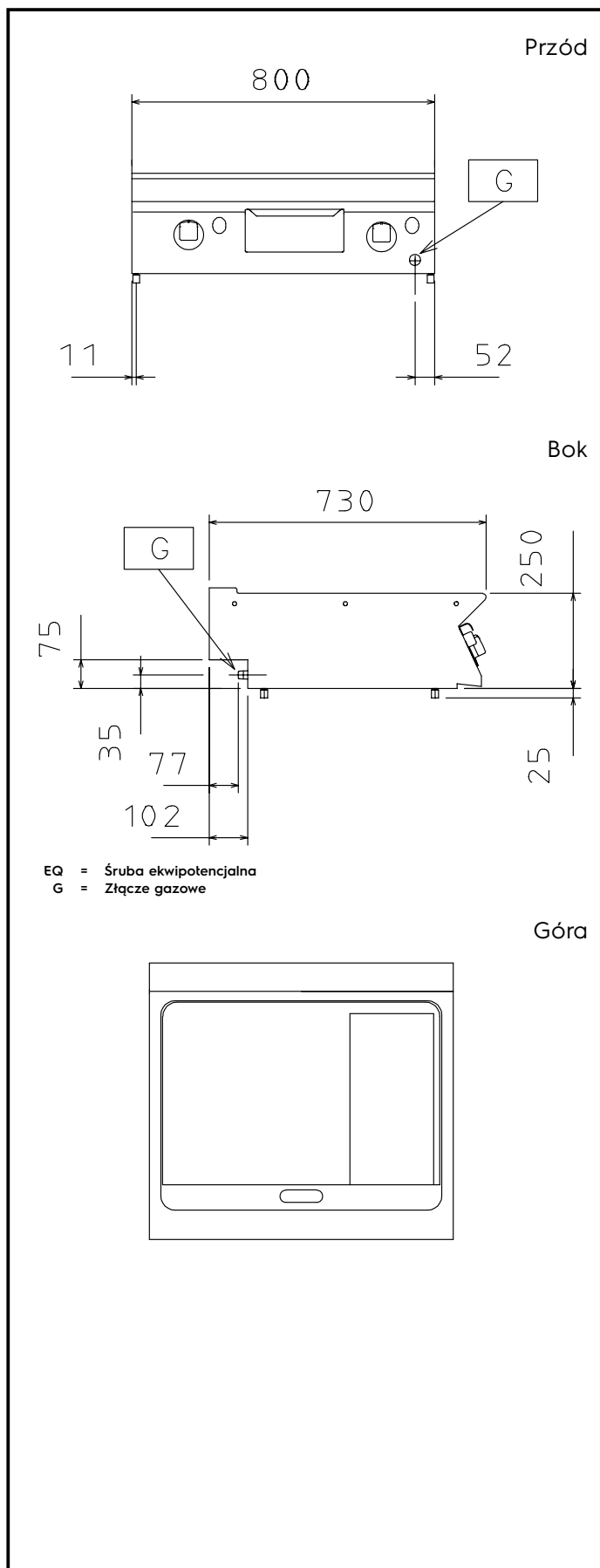
### Uwzględnione akcesoria

- 1 x Skrobak do gładkich PNC 164255  
płyt grillowych
- 1 x Skrobak do PNC 206420  
ryflowanych płyt  
grillowych

APROBATA



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



### Gaz

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Moc gazowa:                    | 14 kW      |
| Standardowe dostarczenie gazu: | Gaz ziemny |
| Opcja typu gazu:               | LPG        |
| Wlot gazu:                     | 1/2"       |

### Kluczowe informacje:

|                                  |                     |
|----------------------------------|---------------------|
| Temperatura robocza MIN:         | 100 °C              |
| Temperatura robocza MAKS.:       | 280 °C              |
| Wymiary zewnętrzne, szerokość:   | 800 mm              |
| Wymiary zewnętrzne, głębokość:   | 730 mm              |
| Wymiary zewnętrzne, wysokość:    | 250 mm              |
| Ciężar netto:                    | 70 kg               |
| Ciężar wysyłkowy:                | 77 kg               |
| Objętość wysyłkowa:              | 0.37 m <sup>3</sup> |
| Szerokość powierzchni gotowania: | 730 mm              |
| Głębokość powierzchni gotowania: | 540 mm              |