



## Línea de Cocción Modular 700XP Top de cocción por infrarrojos, 4 zonas sobre Horno eléctrico

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_

**MODELO #** \_\_\_\_\_

**NOMBRE #** \_\_\_\_\_

**SIS #** \_\_\_\_\_

**AIA #** \_\_\_\_\_



**371026 (E7IREH40E0)**

Cocina por infrarrojos 4 zonas (4 x 2,2 kW) sobre Horno eléctrico (6kW)

### Descripción

#### Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie de cocción de cristal cerámico Ceran® con 6mm de grosor, de alta resistencia
- 4 Zonas por infrarrojos de 2,2 kW controladas independientemente, diá. 230mm.
- Elementos radiantes concéntricos que permiten seleccionar el área de calentamiento de acuerdo al tamaño de la sartén
- Indicador luminoso de calor residual sobre la superficie para la seguridad del operador
- Protección IPX 4

#### Características del Horno

- Puerta empotrada de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (2mm en acero esmaltado negro)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno estático eléctrico con mando para controlar las resistencias superior

e inferior. Termostato regulable: de 140°C a 300°C

#### Aprobación:



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

## Características técnicas

- Superficie de cocción de cristal cerámico de 6 mm de grosor, con 4 zonas por infrarrojos.
- Las secciones circulares concéntricas miden 230 mm para un calor más uniforme en el uso de sartenes grandes.
- El top de cocción está sellado para evitar filtraciones.
- Indicador luminoso del calor residual de la superficie.
- Transferencia del calor inmediata de la superficie a la sartén.
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.
- Transferencia del calor inmediata a través de los elementos de calentamiento potenciados.
- La superficie lisa de cristal cerámico es fácil y rápida de limpiar proporcionando una máxima higiene.
- El compartimento de la base es un horno estándar eléctrico, con un aislamiento térmico en la puerta.
- Cámara del horno en acero inoxidable, con 3 niveles de guías para albergar recipientes 2/1 GN.
- Termostato del horno regulable de 140°C a 300°C.
- Protección contra el agua IPX 4.

## Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

## Sostenibilidad

- Regulación de energía por cada zona.



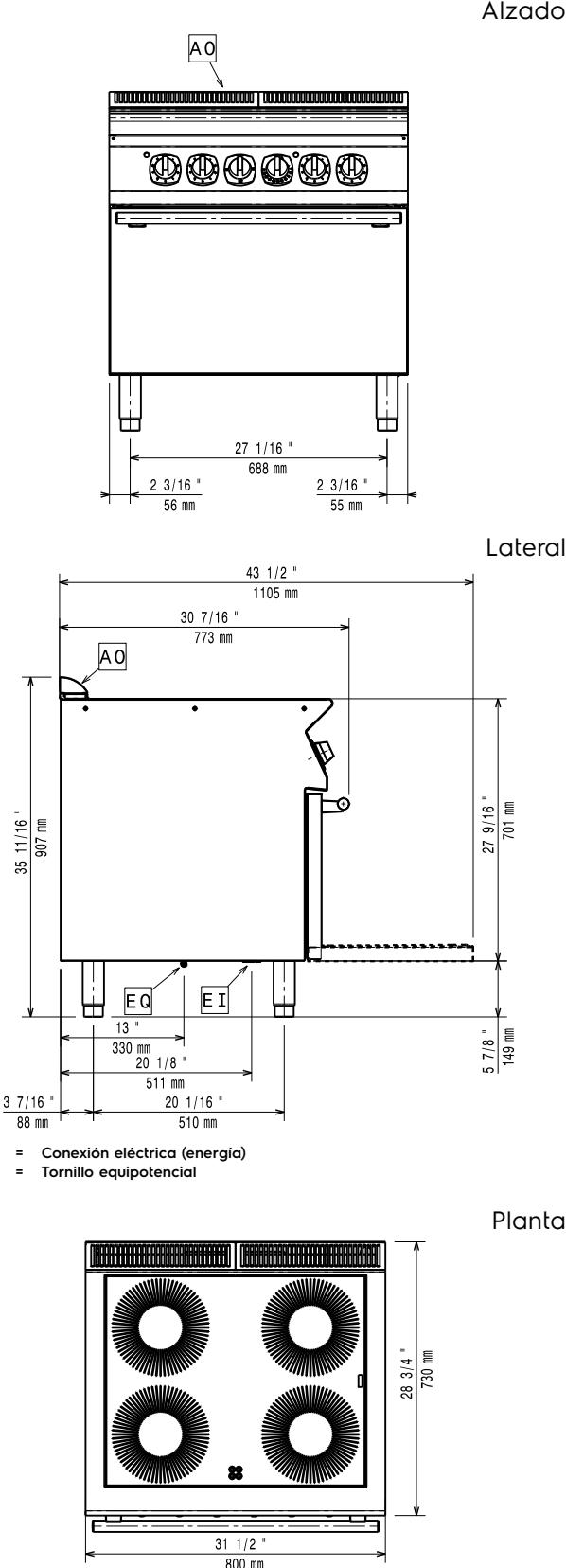
## accesorios incluidos

- 1 de Rejilla GN 2/1 para horno estático PNC 164250

## accesorios opcionales

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Rejilla GN 2/1 para horno estático  | PNC 164250 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de sellado de juntas  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para instalación en barcos   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm   | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm  | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm  | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm  | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |

- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- 2 zócalos laterales PNC 206249
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265
- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216000
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186


**Eléctrico**

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

**Suministro de voltaje**

14.8 kW

**Info**

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

**Temperatura de funcionamiento del horno**

140 °C MIN; 300 °C MAX

**Dimensiones de la cavidad del horno (ancho):**

540 mm

**Dimensiones de la cavidad del horno (alto):**

300 mm

**Dimensiones de la cavidad del horno (fondo):**

650 mm

**Peso neto**

83 kg

**Peso del paquete**

97 kg

**Alto del paquete:**

1080 mm

**Ancho del paquete:**

820 mm

**Fondo del paquete:**

860 mm

**Volumen del paquete**

 0.76 m<sup>3</sup>
**Grupo de certificación:**

N7CIE

**Potencia placas frontales:**

2.2 - 2.2 kW

**Potencia de las placas posteriores**

2.2 - 2.2 kW

**Dimensiones de las placas frontales:**

Ø 230 Ø 230

**Dimensiones de las placas traseras**

Ø 230 Ø 230