

Línea de Cocción Modular 700XP Cocina eléctrica 4 placas sobre Horno eléctrico

ARTÍCULO #
MODELO #
NOMBRE #
SIS #
AIA #



371016 (E7ECEH4RE0)

Cocina Eléctrica 4 placas (2,6 kW cada una) sobre Horno Eléctrico (6 kW)

371128 (E7ECEH4REN)

Cocina eléctrica 4 placas (2,6 kW cada una) sobre horno eléctrico (6 kW)

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 1,5 mm 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
- · Placas de hierro fundido con termostato de seguridad, herméticamente selladas a la superficie de trabajo
- $\cdot \, \text{Placas controladas individualmente de 2,6kW, con regulación escalonada} \\$
- · Protección IPX 4

Características del Horno

- Puerta embutida 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
- \cdot Horno estático eléctrico con mando para controlar las resistencias superior e inferior. Termostato regulable: de 140°C a 300°C

Características técnicas

- Las cuatro placas redondas de hierro fundido de 2,6 kW están herméticamente selladas al top de una única pieza.
- El compartimento de la base es un horno estándar eléctrico, con un aislamiento térmico en la puerta.
- Horno con termostatos separados para los elementos de calentamiento de la parte superior y la inferior.
- Cámara del horno en acero inoxidable, con 3 niveles de guías para albergar recipentes 2/1 GN.
- Placa base del horno ranurada en acero esmaltado.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Termostato del horno regulable de 100°C a 300°C.

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.

accesorios incluidos

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

accesorios opcionales

instalación de obra, 1600 mm

PNC 164250 🗖
PNC 206086 🗆
PNC 206135 🗖
PNC 206136 🗖
PNC 206148 🗖
PNC 206150 🗖
PNC 206151 🗅
PNC 206152 🗖

Aprobación:





Línea de Cocción Modular 700XP Cocina eléctrica 4 placas sobre Horno eléctrico

 Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) 	PNC 206176	
 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	
 Extensión para el drenaje de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt (sólo para 371016) 	PNC 206209	
 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 		
 Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) 	PNC 206289	
 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	
•	PNC 206376	
 Panel trasero 1200 mm (700/900XP) 		_
• 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	
 Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 15lt (sólo para 371128) 	PNC 921695	



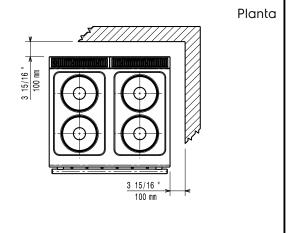


Línea de Cocción Modular 700XP Cocina eléctrica 4 placas sobre Horno eléctrico

Alzado 31 1/2 " 800 mm @@@@@@ 35 3/4 " 908 mm EQ ΕI 1 7/8 " 48 mm 1 7/16 37 mm 2 3/16 27 1/16 2 3/16 " 688 mm 56 mm 56 mm

£8 mm 28 3/4 " 730 mm E 33 1/2 " 820 ΈI 13 1/16 " 5 7/8 1 150 mm 332 mm EQ 20 3/16 " 513 mm 3 9/16 20 1/16 " 3 15/16 " 90 mm 510 mm 100 mm 27 9/16 "

Conexión eléctrica (energía) = Tornillo equipotencial



Eléctrico

Suministro de voltaje

371016 (E7ECEH4REO) 380-400 V/3 ph/50-60 Hz 371128 (E7ECEH4REN) 230 V/3 ph/50/60 Hz

Total watios 16.4 kW

Info

Lateral

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

Temperatura de

100 °C MIN; 300 °C MAX funcionamiento del horno

Dimensiones de la cavidad

540 mm del horno (ancho):

Dimensiones de la cavidad del horno (alto): 300 mm

Dimensiones de la cavidad 650 mm del horno (fondo): Peso neto 80 kg

Peso del paquete 95 kg Alto del paquete:

371016 (E7ECEH4RE0) 1080 mm 371128 (E7ECEH4REN) 1140 mm Ancho del paquete: 820 mm Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete

371016 (E7ECEH4RE0) 0.76 m³ 371128 (E7ECEH4REN) 0.8 m³

Grupo de certificación:

371016 (E7ECEH4RE0) EH740 371128 (E7ECEH4REN) N7CE1 Potencia placas frontales: 2.6 - 2.6 kW

Potencia de las placas posteriores

2.6 - 2.6 kW Dimensiones de las placas

frontales:

Ø 230 Ø 230 Dimensiones de las placas

Ø 230 Ø 230 traseras



Línea de Cocción Modular 700XP Cocina eléctrica 4 placas sobre Horno eléctrica