

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

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**371018 (E7ECEH4QE0)**

 Cocina Eléctrica 4 placas  
cuadradas (4 x 2,6 kW)  
sobre Horno Eléctrico (6  
kW)

**371129 (E7ECEH4QEN)**

 Cocina por infrarrojos 4  
placas (2,6 kW cada una)  
cuadradas 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
- 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
- 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 cuadradas 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 recipientes 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

- Rejilla GN 2/1 para horno PNC 164250 ☐ estático
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con PNC 206135 ☐ freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.
- Kit de patas para instalación PNC 206136 ☐ en barcos
- Zócalo frontal para PNC 206148 ☐ instalación de obra, 800 mm
- Zócalo frontal para PNC 206150 ☐ instalación de obra, 1000 mm
- Zócalo frontal para PNC 206151 ☐ instalación de obra, 1200 mm
- Zócalo frontal para PNC 206152 ☐ instalación de obra, 1600 mm

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

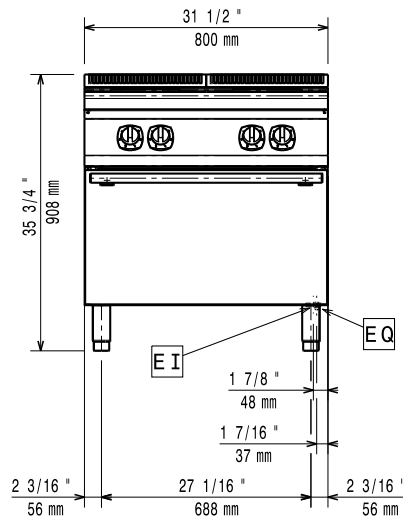
|                                                                                                          |            |                          |                     |            |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|---------------------|------------|--------------------------|
| • Travesaños de hierro fundido para hacer de una placa eléctrica una superficie única (sólo para 371018) | PNC 206168 | <input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm | PNC 216186 | <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 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                        | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                        | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)       | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • 2 zócalos laterales                                                                                    | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra                                                           | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)                                    | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Extensión para columna de agua, línea 700                                                              | PNC 206291 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Tubo de descarga de aceites para freidora monobloque de 15lt (sólo para 371018)                        | PNC 206301 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Alzatina de humos 800mm                                                                                | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo                                                               | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE                                                                        | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • 2 medios cestos 105x350mm para cocedor multiproducto automático programable (sólo para 371129)         | PNC 206314 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas   | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Panel trasero 800 mm (700/900XP)                                                                       | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)                                                                      | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)                                                                      | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)                                                               | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque                                                  | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Pasamanos frontal 800 mm                                                                               | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Pasamanos frontal 1200 mm                                                                              | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |
| • Pasamanos frontal 1600 mm                                                                              | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |                     |            |                          |



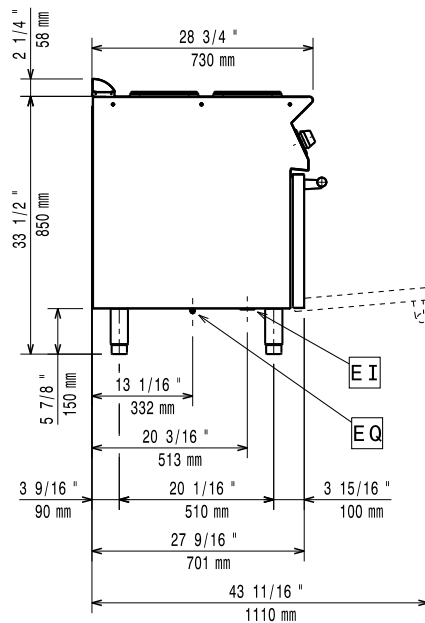
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Alzado

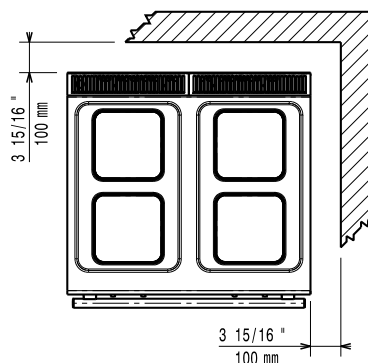


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| 371018 (E7ECEH4QE0) | 380-400 V/3 ph/50-60 Hz |
| 371129 (E7ECEH4QEN) | 230 V/3 ph/50/60 Hz     |

Total watos 16.4 kW

### Info

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 funcionamiento del horno 100 °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 80 kg

Peso del paquete  
371018 (E7ECEH4QE0) 104 kg  
371129 (E7ECEH4QEN) 103 kg

Alto del paquete:  
371018 (E7ECEH4QE0) 1080 mm  
371129 (E7ECEH4QEN) 1140 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete  
371018 (E7ECEH4QE0) 0.76 m<sup>3</sup>  
371129 (E7ECEH4QEN) 0.8 m<sup>3</sup>

Grupo de certificación:  
371018 (E7ECEH4QE0) EH74O  
371129 (E7ECEH4QEN) N7CEI

Potencia placas frontales: 2.6 - 2.6 kW

Potencia de las placas posteriores 2.6 - 2.6 kW

Dimensiones de las placas frontales: 230x230 230x230

Dimensiones de las placas traseras 230x230 230x230

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

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

