

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

Aprobación: \_\_\_\_\_

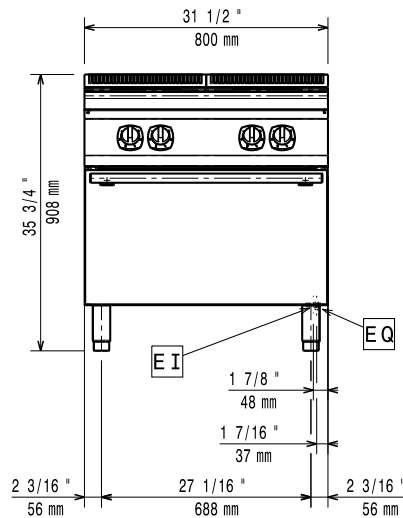
• Travesaños de hierro fundido para hacer de una placa eléctrica una superficie única (sólo para 371018)	PNC 206168	<input type="checkbox"/>	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>			
• 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"/>			



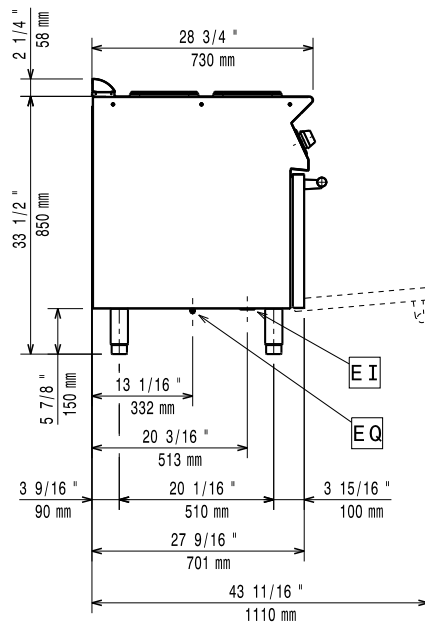
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Alzado

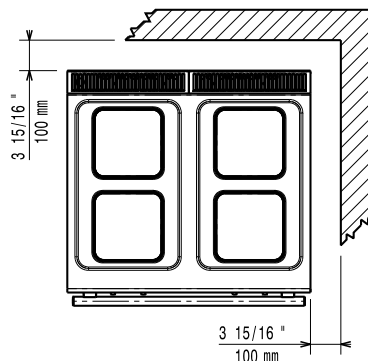


Lateral



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

