

Línea de Cocción Modular 700XP Cocina a gas 6 quemadores sobre Horno eléctrico y Base armario

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



371006 (E7GCGL6C20)

Cocina a gas 6 quemadores
(5,5 kW cada uno) sobre
horno eléctrico (6 kW) y
armario

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas soporte en hierro fundido
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento)
- 6 quemadores de 5,5 kW
- Dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto
- 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

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.
- La llama de los quemadores 'flower flame' de alta eficiencia de 5,5 kW se adapta a los diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.
- Base con armario para guardar cacerolas, sartenes, bandejas, etc.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Las rejillas soporte de hierro fundido se pueden lavar en el lavavajillas.
- Los quemadores están dotados de un regulador de llama.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- El compartimento de la base es un horno estándar eléctrico. La cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipientes 2/1 GN y placa de la base es ranurada en acero inoxidable esmaltado.
- Placa de la base del horno ranurada.
- Termostato del horno regulable de 140°C a 300°C.
- Puerta de doble pared con panel interno prensado para un aislamiento térmico.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Los mandos de control proporcionan una rotación suave y continua desde el nivel de potencia mínimo al máximo.

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 PNC 164250 para horno estático
- 1 de Puerta para base PNC 206350 armario abierta

accesorios opcionales

Aprobación: _____

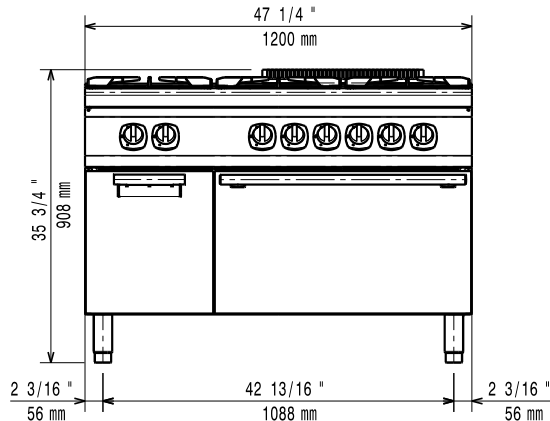
• Rejilla GN 2/1 para horno estático	PNC 164250	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	☐
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	☐	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	☐
• Conducto de humos, diámetro 150 mm	PNC 206132	☐	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	☐
• Aro para condensador de humos, diámetro 150mm	PNC 206133	☐	• Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas, línea 700	PNC 206387	☐
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	☐
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐			
• 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 soportes con guías laterales para 4 GN 1/1 para bases de elementos monobloque (cocedores multifuncionales, placas radiantes y cocinas con base armario)	PNC 206244	☐			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	☐			
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	☐			
• Kit de calentamiento eléctrico para armarios	PNC 206259	☐			
• Plancha lisa para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206260	☐			
• Plancha ranurada para 1 quemador - situar sólo sobre quemador frontal	PNC 206261	☐			
• Placa radiante para 1 quemador	PNC 206264	☐			
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	☐			
• Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna)	PNC 206289	☐			
• Extensión para columna de agua, línea 700	PNC 206291	☐			
• Rejilla doble para 2 quemadores en acero inoxidable	PNC 206297	☐			
• Alzatina de humos 1200mm	PNC 206306	☐			
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307	☐			
• Puerta para base armario abierta	PNC 206350	☐			
• Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP)	PNC 206363	☐			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	☐			



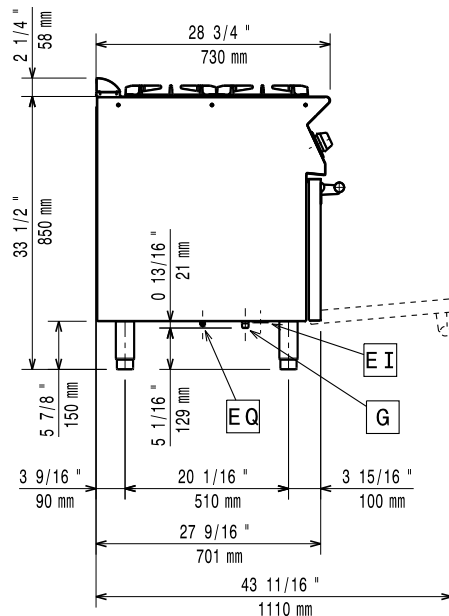
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Cocina a gas 6 quemadores sobre Horno eléctrico y Base armario

Alzado

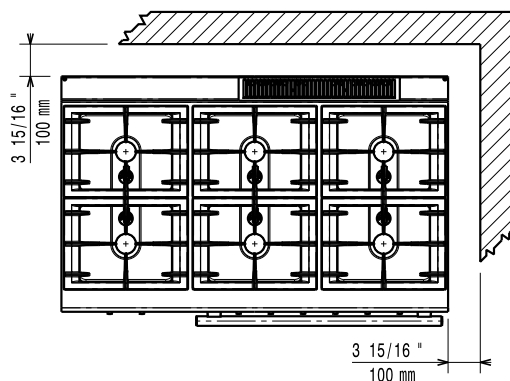


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
G = Conexión de gas

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	6 kW
Total vatios	6 kW

Gas

Potencia gas:	33 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas ciudad
Entrada de gas	1/2"

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 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

Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho): 330 mm

Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto): 380 mm

Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo): 640 mm

Peso neto 120 kg

Peso del paquete 134 kg

Alto del paquete: 1090 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 1300 mm

Volumen del paquete 1.16 m³

Potencia quemadores frontales 5.5 - 5.5 kW

Potencia de los quemadores traseros 5.5 - 5.5 kW

Potencia de los quemadores del medio: 5.5 - 0/5.5 - 0 kW

Grupo de certificación: N7CG

Dimensiones de los quemadores traseros - mm Ø 60 Ø 60

Dimensiones de los quemadores delanteros - mm Ø 60 Ø 60

Dimensión de los quemadores del medio - mm Ø 60 Ø 60

