



## Línea de Cocción Modular Parrilla Eléctrica HP Top 700XP 800mm

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



371267 (E7GREHGSOP)

Parrilla TOP Eléctrica  
PowerGrill - HP 800 mm

### Descripción

#### Artículo No.

Parrilla TOP Eléctrica PowerGrill - HP 800 mm

- Elementos térmicos Incoloy colocados bajo la superficie de cocción
- Parrillas de 2 mm de espesor fácilmente extraíbles para la limpieza
- Elementos de calentamiento basculantes
- Grifo de agua integrado
- Cuba fija incorporada con desagüe
- Cada cámara de combustión tiene una regulación de potencia independiente a través de un mando de control
- Mando de control para el grifo de llenado de agua
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de grosor
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

### Características técnicas

- Elementos térmicos Incoloy colocados bajo la superficie de cocción.
- Cada cámara de combustión tiene una regulación de potencia independiente a través de un mando de control.
- Luz indicadora de potencia.
- Cuba fija para para recoger los jugos y grasas residuales de la cocción.
- Gran desagüe protegido por un tubo de rebosadero y un filtro.
- Se debe añadir agua a la cuba antes de comenzar a operar.
- Alarma luminosa avisa cuando el nivel de agua en la cuba está bajo.
- Mando de control para el grifo de llenado de agua.
- Deflectores extraíbles en acero inoxidable para recuperar el calor y reducir los tiempos de cocción.
- Alzatina en acero inoxidable en los lados de la superficie de cocción. La alzatina se quita fácilmente para su limpieza.
- Los elementos de calentamiento basculan a 90° para una fácil limpieza.
- Parrilla de 2 mm de espesor en forma de U extraíble para un rápido calentamiento de la superficie de cocción.
- La configuración Top puede instalarse en una base refrigerada/congelada con opciones de disposición limitadas.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- 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.
- Unidad de 730 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.

#### Aprobación:



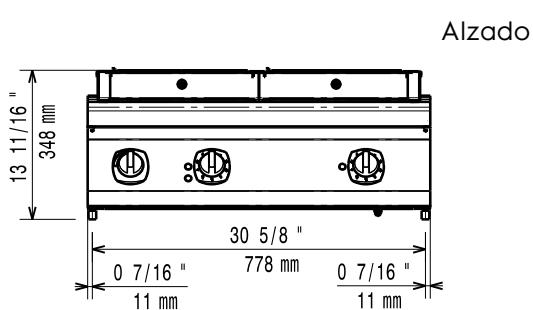
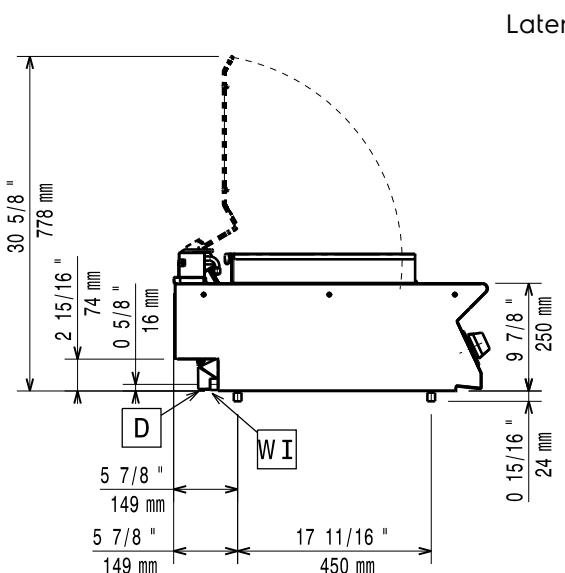
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

**accesorios incluidos**

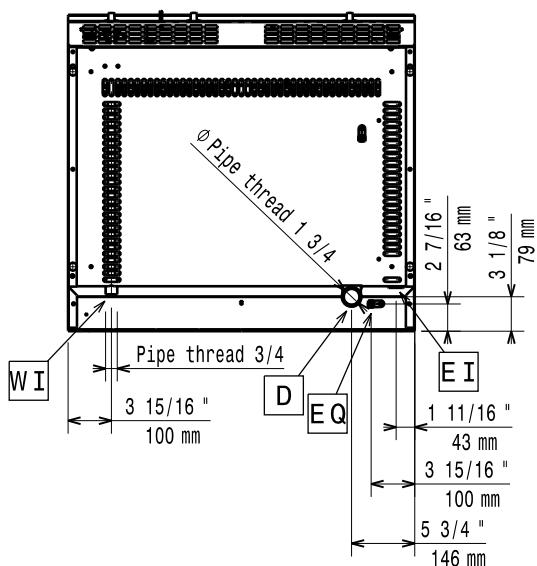
- 1 de Rascador para Parrilla Eléctrica PNC 206436 top HP

**accesorios opcionales**

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- 2 soportes con guías para bases abiertas para 4 GN 1/1 (para bases de elementos monobloque pedir 206244) PNC 206257
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- Rascador para Parrilla Eléctrica top HP PNC 206436
- EXTENSIÓN DE DRENAJE PARA PARRILLA ELÉCTRICA HP PNC 206437
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277


**Alzado**

**Lateral**

**D** = Desagüe  
**EI** = Conexión eléctrica (energía)  
**EQ** = Tornillo equipotencial  
**WI** = Entrada de agua

**Planta**

**Eléctrico**
**Suministro de voltaje**

400-415 V/3N ph/50/60 Hz

400-415V 3N~ 50/60Hz

6.9-7.5kW

7.5 kW

**Predispuesto para:**
**Potencia eléctrica max.:**
**Agua**
**Tamaño de la línea de desagüe:**

1"1/4

**Info**

Si se instala el equipo a lado de mobiliario o otras maquinarias sensibles a la temperatura, se aconseja mantener una distancia de aproximadamente 150mm o separar a través de un aislamiento térmico.

**Dimensiones externas, ancho** 800 mm

**Dimensiones externas, fondo** 730 mm

**Dimensiones externas, alto** 250 mm

**Peso neto** 75 kg

**Grupo de certificación:** HEG7E2

**Ancho de la superficie de cocción:**

705 mm

**Fondo de la superficie de cocción**

400 mm

