

Línea de Cocción Modular 700XP Placa radiante top sobre Horno a gas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371008 (E7STGH10G0)**Placa radiante a gas (7 kW)
sobre Horno Gas (6 kW)

Descripción

Artículo No. _____

- Plano de trabajo prensado en una sola pieza en acero inoxidable de 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
- Superficie duradera de hierro fundido
- Superficie de cocción con zonas diferenciadas por temperaturas, temperatura máxima de 500°C en el centro, decreciendo gradualmente a 200°C por todo el perímetro
- Un único quemador central con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

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)
- Horno estático a gas de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico.
- Rango de temperatura de 110°C a 270°C

Características técnicas

- Placa radiante con quemador central a gas de 7 kW.
- Placas de cocción de hierro fundido, fácil de limpiar.
- La parte central de la placa de cocción puede alcanzar un máximo de temperatura de 500 C° mientras disminuye hacia los bordes.
- Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- El compartimento de la base es un horno estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base. La cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipientes 2
- Termostato del horno regulable de 110°C a 270°C.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.

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.
- Protección IPx4 contra el agua.

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 ☐
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133 ☐

Aprobación: _____

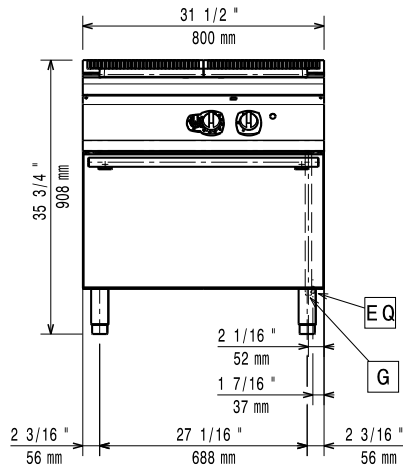
• Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas.	PNC 206135	☐	• Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para placa radiante con quemadores, línea 700	PNC 206388	☐
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	☐	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	☐	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	☐
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	☐	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	☐
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	☐	• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	☐
• 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	☐			
• Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm	PNC 206246	☐			
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	☐			
• 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	☐			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	☐			
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307	☐			
• 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	☐			
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	☐			



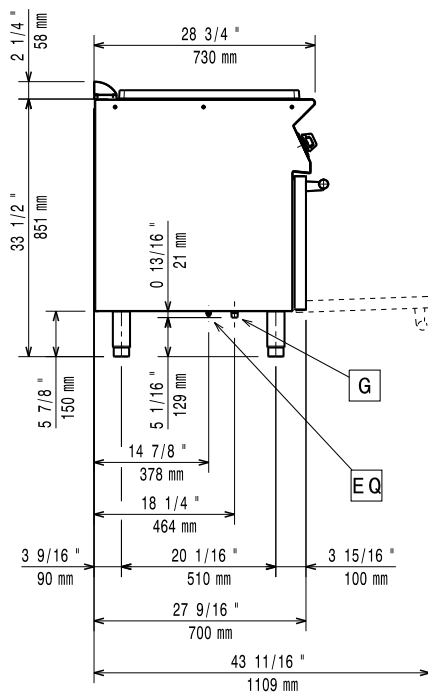
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Placa radiante top sobre Horno a gas

Alzado

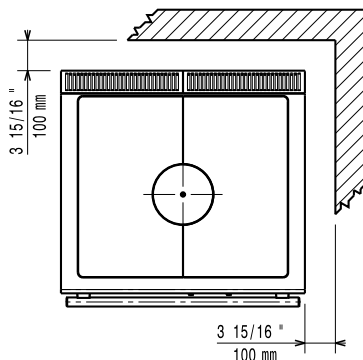


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	13 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
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	110 °C MIN; 270 °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	95 kg
Peso del paquete	120 kg
Alto del paquete:	1080 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.76 m ³
Grupo de certificación:	N7TG
Superficie útil de la placa radiante (largo):	690 mm
Superficie útil de la placa radiante (fondo):	595 mm

