Electrolux PROFESSIONAL

Modular Cooking Gashällspis + 2 Brännare + Ugn. 800 MM

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



371009 (E7STGH30G0) Gashällspis. Golvmodell. 800mm. Hällbrännare (3,8kW). 2 brännare (2x5,5kW). Gasugn (6kW).

Kort specifikation

Pos.

Gashällspis (800 mm) i golvmodell med hällbrännare (3,8kW) och 2 öppna brännare (2x5,5kW), för användning med naturgas eller gasol. Anpassad för anslutning underifrån eller bakifrån, och för montering mot enheter i Electrolux 700-serie. Utrustad med gasugn (6kW) under spis

Robust konstruktion i rostfritt stål
Toppskiva (1,5mm tjock) och frontpanel i rostfritt stål (AISI 304)
Hällbrännare i gjutjärn, med differentierade värmezoner
Central hällbrännare med optimal förbränning, tändsäkring och skyddad pilotlåga
Högst temperatur i hällens mitt, 500°C, därefter avtagande temperatur i periferin mot 200°C
2 öppna brännare med optimal förbränning, tändsäkring och skyddad pilotlåga
Galler i gjutjärn
Gasugn med rostfria brännare och självstabiliserade flambrännare placerade under ugnsbotten
Justerbar temperatur från +140°C till +300°C

Ugnsutrymme i rostfritt stål med 3 gejderpar anpassade för GN-galler (2/1)
I höjdled justerbara fötter upp till 50 mm, i rostfritt stål (AISI 304)
Kapslingsklass: IPX4
Levereras med 1 GN-galler (2/1) i krom

.

Modular Cooking
Gashällspis + 2 Brännare + Ugn. 800 MM

Huvudfunktioner

- Gasuppvärmd, 3,8 kW central brännare, solid ovandel.
- Tålig kokplatta i gjutjärn, lätt att rengöra.
- Mitten av plattan kan bli högst 500 °C varm samtidigt som den minskas utåt.
- Mittenbrännare med optimerad förbränning, brinnmekanism och skyddad indikatorlampa.
- Olika temperatur som passar olika tillagningsbehov, över hela plattan tack vare möjlighet att finjustera temperatur efter zon.
- Olika stora kokkärl kan användas samtidigt på grund av den stora ytan utan mellansektorer.
- Kokkärl kan enkelt flyttas från ett område till ett annat utan lyft.
- Det nedre facket består av en standardgasugn med brännare i rostfritt stål och självstabiliserande låga under basplattan. Ugnsutrymmet i rostfritt stål har skenor i 3 nivåer för 2/1 GN hyllor (2 ångplåtar) och ribbad emaljerad basplatta i stål.
- Ugnstermostat som kan justeras mellan 110 °C och 270 ° C.
- Brännare med optimerad förbränning och byte på plats.
- Släckskyddsmekanism på brännare skyddar mot gasläckage om lågan släcks oavsiktligt.
- Alla viktiga komponenter sitter framtill för enkelt underhåll.

Konstruktion

- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- 1,5 mm tjockt pressat rostfritt stål
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.
- IPX4-intyg för vattentålighet.

Medföljande tillbehör

- 1 av Galler, förkromat, GN2/1 till ugn PNC 164250

Övriga Tillbehör

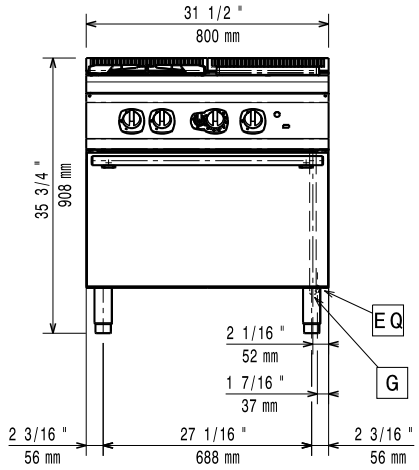
• Galler, förkromat, GN2/1 till ugn	PNC 164250	❑
• Tätningssats	PNC 206086	❑
• Avloppsavskiljare, 150 mm	PNC 206132	❑
• Tätningsring till avgasrenare diameter 150	PNC 206133	❑
• Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med broms	PNC 206135	❑
• Fotsats	PNC 206136	❑
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 800 mm	PNC 206148	❑
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1000 mm	PNC 206150	❑
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1200 mm	PNC 206151	❑
• Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1600 mm	PNC 206152	❑
• Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm	PNC 206176	❑
• Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm	PNC 206177	❑
• Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm	PNC 206178	❑
• Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm	PNC 206179	❑
• 4 fötter för installation på cementsockel	PNC 206210	❑
• Avgasrenare	PNC 206246	❑
• Ett par sidosocklar (för installation rygg mot rygg)	PNC 206249	❑
• Slät stekhäll för en brännare. OBS: endast hälften av antalet brännare får täckas	PNC 206260	❑
• Räfflad stekhäll för en brännare. OBS: endast hälften av antalet brännare får täckas	PNC 206261	❑
• Slät kokhäll för en brännare. OBS: endast hälften av antalet brännare får täckas	PNC 206264	❑
• 2 st sidosockelplåtar för betonginstallation	PNC 206265	❑
• Blandare med rörlig kran (förlängning ingår ej)	PNC 206289	❑
• Förlängningsrör till vattenkran 700 line	PNC 206291	❑
• Rostfritt galler för två brännare	PNC 206297	❑
• Skorsten 800 mm till XP700 & 900	PNC 206304	❑
• Höger och vänster sidoräcke.	PNC 206307	❑
• Bakre ledstång, 800 mm, Marin	PNC 206308	❑
• Wokstöd för gasbrännare - 700/900	PNC 206363	❑
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 800mm	PNC 206367	❑
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1200mm	PNC 206368	❑
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1600mm	PNC 206369	❑
• Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 2000mm	PNC 206370	❑
• Ryggplåtar, 800mm	PNC 206374	❑
• Ryggplåtar, 1000mm	PNC 206375	❑
• Ryggplåtar, 1200mm	PNC 206376	❑
• Skorstensnät 400mm (XP700 & XP900)	PNC 206400	❑
• 2 st sidopaneler höjd 700 djup 700mm	PNC 216000	❑
• Fronträcke, rostfritt, 800 mm	PNC 216047	❑
• Fronträcke, rostfritt, 1200 mm	PNC 216049	❑
• Fronträcke, rostfritt, 1600 mm	PNC 216050	❑
• Portioneringshylla/ räcke, rostfritt, 800 mm (bred)	PNC 216186	❑
• Gasregulator	PNC 927225	❑

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

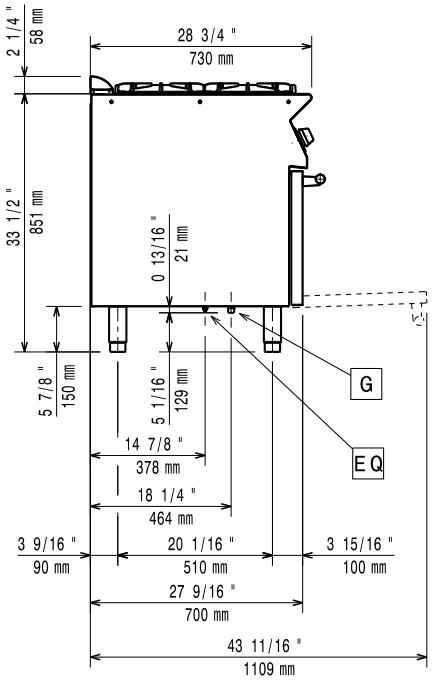
2026.11.19

Modular Cooking
Gashällspis + 2 Brännare + Ugn. 800 MM

Front

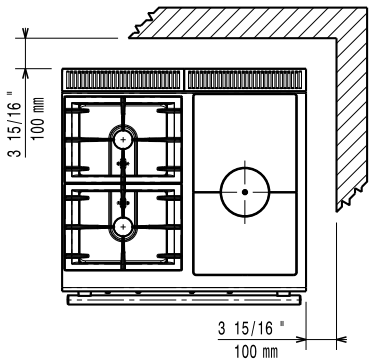


Sida



EQ = Ekvipotential skruv
G = Gasanslutning

Topp



Gas

Gas, effekt:	20.6 kW
Standardgasleverans	Natural Gas
Gastyp alternativ:	LPG
Gasintag:	1/2"

Viktig information

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.

Ugnens arbetstemperatur:	110 °C MIN; 270 °C MAX
Ugnens invändiga dimensioner (bredd):	540 mm
Ugnens invändiga dimensioner (höjd):	300 mm
Ugnens invändiga dimensioner (djup):	650 mm
Nettovikt:	90 kg
Fraktvikt:	109 kg
Frakthöjd:	1080 mm
Fraktbredd:	820 mm
Fraktdjup:	860 mm
Fraktvolym:	0.76 m³
Effekt främre brännare:	5.5 - kW
Effekt bakre brännare	5.5 - 0 kW
[NOT TRANSLATED]	N7TG
Bakre brännare mått - mm	Ø 60
Främre brännare mått - mm	Ø 60
Spishäll användbar yta (bredd):	340 mm
Spishäll användbar yta (djup):	595 mm

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.