Electrolux PROFESSIONAL

# Modular Cooking 700XP Gashällspis. Golvmodell. 800mm. Hällbrännare

**Produkt #**

**Modell #**

**Namn #**

**SIS #**

**AIA #**



**371008 (E7STGH10G0)** Gashällspis. Golvmodell. 800mm. Hällbrännare (7kW). Gasugn (6kW).

## Kort specifikation

**Pos.**

Gashällspis (800 mm) i golvmodell med hällbrännare (7kW), för användning med naturgas eller gasol. Anpassad för anslutning underifrån eller bakifrån, och för montering mot enheter i Electrolux 700-serie. Utrustad med gasugn under spis.

Robust konstruktion i rostfritt stål
Toppskiva (1,5mm tjock) och frontpanel i rostfritt stål (AISI 304)
Kokplattan 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
Gasugn med självstabiliserande brännare under bottenplattan
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

.

## Huvudfunktioner

- Gasuppvärmd, 7 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.
- 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 ❑

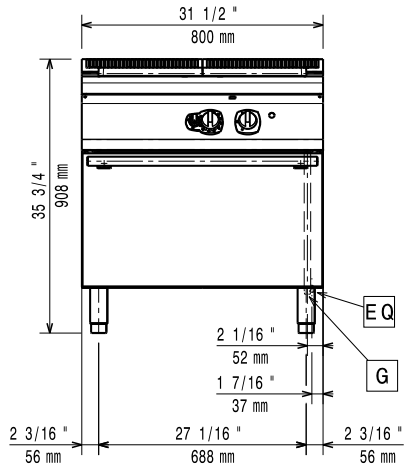
| | | |
|---|---|---|
| • Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1600 mm | PNC 206152 | ❑ |
| • Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm | PNC 206176 | ❑ |
| • Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm | PNC 206177 | ❑ |
| • Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm | PNC 206178 | ❑ |
| • Frontsockelplåt, rostfri, 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 | ❑ |
| • 2 st sidosockelplåtar för betonginstallation | PNC 206265 | ❑ |
| • Blandare med rörlig kran (förlängning ingår ej) | PNC 206289 | ❑ |
| • Förlängningsrör till vattenkran 700 line | PNC 206291 | ❑ |
| • Skorsten 800 mm till XP700 & 900 | PNC 206304 | ❑ |
| • Höger och vänster sidoräcke. | PNC 206307 | ❑ |
| • 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 | ❑ |



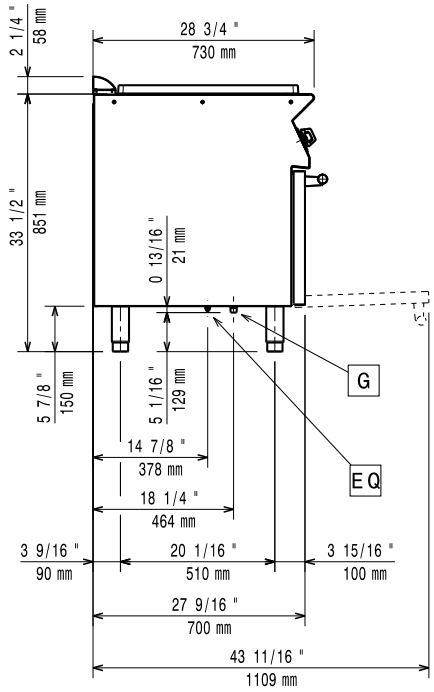
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

# Modular Cooking
# 700XP Gashällspis. Golvmodell. 800mm. Hällbrännare

Front

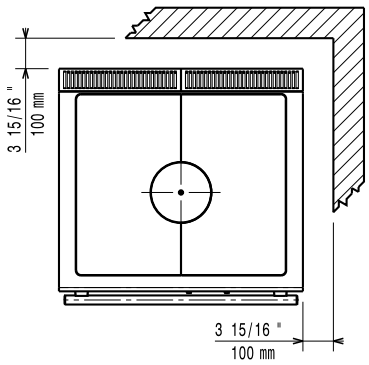



Sida




**EQ = Ekvipotential skruv**
**G = Gasanslutning**

Topp




## Gas

| | |
|---|---|
| **Gas, effekt:** | 13 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:** | 95 kg |
| **Fraktvikt:** | 120 kg |
| **Frakthöjd:** | 1080 mm |
| **Fraktbredd:** | 820 mm |
| **Fraktdjup:** | 860 mm |
| **Fraktvolym:** | 0.76 m³ |
| **[NOT TRANSLATED]** | N7TG |
| **Spishäll användbar yta (bredd):** | 690 mm |
| **Spishäll användbar yta (djup):** | 595 mm |



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

2026.11.20