



Electrolux
PROFESSIONAL

Modüler Pişirme Ekipmanları
700XP Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine,
2 Açık Ateşli Ocaklı

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



371009 (E7STGH30G0)

Endüstriyel Gazlı kapalı ateş
ocak (½ modül) 3,8 kW'lık
tek brülör + 2 açık ateşli
ocak, her brülör 5,5 kW +
gazlı fırın, derinlik 730 mm -
800 mm

brülör taban pleytinin hemen altında yer alır. Piezo çakmaklıdır. Fırın ısısı 110° - 270°C arasında termostatla kontrol edilir. Fırın kapısı 40 mm kalınlıkta ve izolasyonludur. Suya karşı koruma sınıfı IPX4'dür. Ayakları AISI 304 paslanmaz çeliktir ve 50mm'ye kadar yükseklikleri ayarlanabilir.

Özellikler

Sıra No.

Ön, arka ve yan paneller Scotch Brite paslanmaz çeliktir. 1,5 mm kalınlıkta üst tabla da AISI 304'dür. Yarım modül kapalı döküm demir pişirme tablasının merkezinde yüksek verimli brülör (3,8kW). Pişirme pleytinin merkez sıcaklığı 500°C'ye kadar çıkar, kenarlara doğru ısı azalarak 200°C'ye iner. Diğer yarım modülde 5,5kW gücündeki 2 adet Çiçek Alev yanırlı (Çiçek alev üzerindeki tencerenin çapı kadar büyür veya küçülür) brülörler alev regülatörlüdür; alev söndüğünde gazı kesen emniyet tertibatına sahiptir. Korumalı pilot alevi vardır. Tencere tutacakları döküm demirdir. Ocaklar LPG, havagazı veya doğal gazla çalışır. Kontrol düğmeleri metaldir, özel tasarımları sayesinde kenarlarından su sızdırmaz. Alev söndüğünde gazı kesen emniyet tertibatına sahiptir. Kontrol düğmeleri metaldir, özel tasarımları sayesinde kenarlarından su sızdırmaz. Lazer kesimle oluşturulmuş 90° açılı yan kenarlar yanyana gelen üniteler arasında açıklık bırakmaz, kir toplanmasına imkan vermez. Fırın haznesi paslanmaz çeliktir. Fırın tepsileri için 3 farklı yükseklikte GN2/1 tepsi kılavuz rayları. Tabanında nervürlü döküm demir pleyt bulunur. Alev stabilizatörlü paslanmaz çelik, atmosferik

Onay:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com

Ana Özellikler

- Gazlı, 3.8 kW gücünde merkezi brülörlü kapalı ocak.
- Kolayca temizlenebilen, dayanıklı döküm demir pişirme pleyti.
- Pişirme pleytinin merkezinde sıcaklık maksimum 550° C'ye çıkarken çevreye gidildikçe ısı düşer.
- Optimal yanışlı, alev söndüğünde gazı kesen emniyet aygıtı ve korumalı pilot alevi bulunan merkezi brülör.
- Farklı pişirme ihtiyaçlarına cevap veren hassas ısı kontrolü; her zon için hassas sıcaklık ayarı.
- Geniş yüzeyi sayesinde çeşitli ebatlarda tava ve tencereler aynı anda kullanılabilir.
- Tencereler kaldırmaya gerek olmadan bir zondan diğerine taşınabilir.
- Alt bölümde, taban pleytinin altında standart gazlı bir fırını vardır. paslanmaz çelik fırın kabini 3 farklı seviyede fırın rayları bulunur; raylar GN2/1 tepsilere uygundur (2 tepsili). Fırın tabanında nervürlü emaye çelik bir pleyt bulunur.
- Fırın termostatu 110°C ile 270°C arasında ayarlanabilir.
- Optimal yanışlı brülörler montaj sırasında da değiştirilebilirler.
- Her brülörde alev söndüğünde gazı kesen emniyet aygıtı, kazayla alev söndüğünde gaz sızıntısını önler.
- Tüm ana komponentler kolay bakım amacıyla ünitenin ön tarafında yer alır.

Konstruksiyon

- Tüm dış paneller Scotch Brite yüzey işlemeli paslanmaz çelikten dir.
- Tek parça, preslenmiş, 1.5 mm kalınlıkta üst tabla paslanmaz çelikten dir.
- Model, üniteler arasında boşluk ve kir birikmesini önlemek için sıfır birleşim sağlayan dik açılı yan kenarlara sahiptir.
- Suyu karşı koruma sınıfı: IPX4.

Dahil Aksesuarlar

- 1 Statik fırınlar için GN2/1 krom ızgara PNC 164250 - 700&900XP

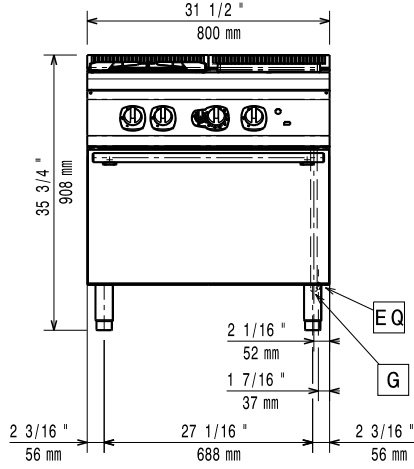
Opsiyonel Aksesuarlar

- Statik fırınlar için GN2/1 krom ızgara - PNC 164250 ☐
- Birleşme yerleri için kapama kiti - PNC 206086 ☐
- Egzost borusu, çap:150 mm - PNC 206132 ☐
- Egzost kondenseri uyum çemberi, çap:150 mm - 700&900XP PNC 206133 ☐
- 2'si frenli 4 tekerlek kiti - 700&900XP PNC 206135 ☐
- Flaşlı ayak kiti - 700&900XP PNC 206136 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 800 mm - 700&900XP PNC 206148 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 1000 mm - 700&900XP PNC 206150 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 1200 mm - 700&900XP PNC 206151 ☐
- Beton baza için ön tekmelik - 1600 mm - 700&900XP PNC 206152 ☐

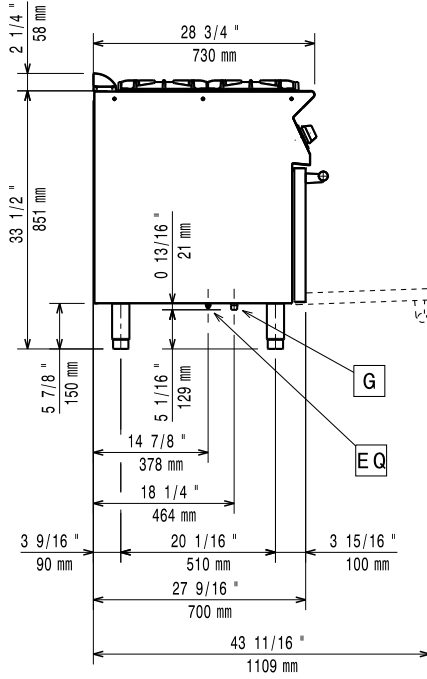
- Ön tekmelik - 800 mm - 700&900XP PNC 206176 ☐
- Ön tekmelik - 1000 mm - 700&900XP PNC 206177 ☐
- Ön tekmelik - 1200 mm - 700&900XP PNC 206178 ☐
- Ön tekmelik - 1600 mm - 700&900XP PNC 206179 ☐
- Beton baza üzerine montaj için 4 ayak - 700&900XP PNC 206210 ☐
- Duman kondenseri, 1 modul için, Çap:150 mm - 700&900XP PNC 206246 ☐
- 2 yan tekmelik - 700XP PNC 206249 ☐
- Tek açık ateş ocağı ızgaraya çevirmek için düz pleyt, ön brülörlerin üzerine konur - 700XP PNC 206260 ☐
- Tek açık ateş ocağı ızgaraya çevirmek için nervürlü pleyt, ön brülörlerin üzerine konur - 700XP PNC 206261 ☐
- Tek açık ateş ocağı kapalı ateş ocağına çevirmek için radyan pleyt - 700XP PNC 206264 ☐
- 2 yan tekmelik, beton baza için - 700XP PNC 206265 ☐
- Döner kollu batarya (Uzatma borusu dahil değildir) - 700&900XP PNC 206289 ☐
- Döner kollu batarya için uzatma - 700XP PNC 206291 ☐
- 2 ocak için paslanmaz çelik tencere tutacağı - 700Line PNC 206297 ☐
- Baca tipi sırt 800 mm - 700&900XP PNC 206304 ☐
- Yan korkuluk, sağ ve sol yanlar için - 700 Line PNC 206307 ☐
- Arka korkuluk 800mm- Marin PNC 206308 ☐
- Açık ateş ocaklar için wok tavası suportsu (700/900XP) PNC 206363 ☐
- Ayak veya tekerlek montaj etmek için taban suportsu (700/900XP) - 800 mm PNC 206367 ☐
- Ayak veya tekerlek montaj etmek için taban suportsu (700/900XP) - 1200 mm PNC 206368 ☐
- Ayak veya tekerlek montaj etmek için taban suportsu (700/900XP) - 1600 mm PNC 206369 ☐
- Ayak veya tekerlek montaj etmek için taban suportsu (700/900XP) - 2000 mm PNC 206370 ☐
- Arka panel (700/900XP) - 800 mm PNC 206374 ☐
- Arka panel (700/900XP) - 1000 mm PNC 206375 ☐
- Arka panel (700/900XP) - 1200 mm PNC 206376 ☐
- Egzost bacası için ince delikli baca ağızı, 400mm-700&900XP PNC 206400 ☐
- 2 yan kapama paneli H=700, d=700 - 700XP PNC 216000 ☐
- Ön korkuluk - 800 mm - 700&900XP PNC 216047 ☐
- Ön korkuluk - 1200 mm - 700&900XP PNC 216049 ☐
- Ön korkuluk - 1600 mm - 700&900XP PNC 216050 ☐
- Geniş korkuluk (tabak rafı) 800 mm - 700&900XP PNC 216186 ☐
- Gazlı cihazlar için regülatör - 700&900XP PNC 927225 ☐

Modüler Pişirme Ekipmanları 700XP Gazlı Kapalı Ocaklı Kuzine, 2 Açık Ateşli Ocaklı

Ön

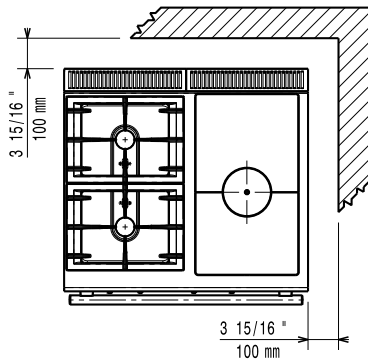


Yan



EQ = Topraklama vidası
G = Gaz bağlantısı

Üst



Gaz:

Gaz Gücü:	20.6 kW
Standart gaz dağıtımı:	Doğal Gaz
Gaz Tipi Seçeneği:	LPG
Gaz Girişi:	1/2"

Temel bilgiler:

Bu cihaz ısıya duyarlı bir başka cihazın veya mobilyanın yanına yerleştirilirse 150 mm'lik bir açıklık bırakılması veya ısı izolasyonu sağlanması gereklidir.

Fırın çalışma sıcaklığı:	110 °C MIN; 270 °C MAX
Fırın hazne boyutları (genişlik):	540 mm
Fırın hazne boyutları (yükseklik):	300 mm
Fırın hazne boyutları (derinlik):	650 mm
Net ağırlık:	90 kg
Ambalajlı ağırlık:	109 kg
Ambalaj yüksekliği:	1080 mm
Ambalaj genişliği:	820 mm
Ambalaj derinliği:	860 mm
Ambalajlı hacim:	0.76 m ³
Ön Brülörlerin Gücü:	5.5 - kW
Arka Brülörlerin Gücü:	5.5 - 0 kW
Sertifika grubu:	N7TG
Arka brülörlerin boyutu-mm:	Ø 60
Ön brülörlerin boyutu-mm:	Ø 60
Kapalı ateş ocağın kullanılabilir pişirme yüzeyi (genişlik):	340 mm
Kapalı ateş ocağın kullanılabilir pişirme yüzeyi (derinlik):	595 mm