Electrolux PROFESSIONAL

# Línea de Cocción Modular 700XP Top de Inducción HP, 2 zonas

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371175 (E7INED200P)** Top de inducción eléctrico 2 zonas (5 kW cada una)

## Descripción

**Artículo No.** _____

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable 1,5mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Superficie de cocción de cristal cerámico Ceran® con 6mm de grosor, de alta resistencia
- 2 Zonas de inducción de 5 kW controladas independientemente. De 230mm.
- Panel de control con 9 niveles de potencia y luz indicadora de la zona funcionante

**Aprobación:** _____

## Características técnicas

- Superficie de cocción de cristal cerámico de 6 mm, con 2 zonas de inducción controladas independientemente, con una potencia de 5 kW por zona.
- Casi la totalidad de la superficie de la placa de cristal cerámico puede ser usada sin tener "zonas frías".
- Indicador luminoso por cada zona sobre la superficie.
- Placas de inducción dotadas de un dispositivo de seguridad por sobrecalentamiento.
- La potencia de cada zona individual se puede fijar de manera progresiva.
- Muy baja dispersión de calor hacia la cocina.
- La superficie de cocción de cristal cerámico liso no se calienta directamente, por lo tanto no hay restos quemados sobre la superficie de cocción.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Diámetros de las ollas a utilizar: mínimo 12 cm, máximo 28 cm para obtener la máxima eficiencia de calentamiento.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

## 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.

## Sostenibilidad

- [NOT TRANSLATED]

## accesorios opcionales

- 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 ❑
- Soporte para sistema a puente 400 mm — PNC 206154 ❑
- Extensión para columna de agua, línea 700 — PNC 206291 ❑
- Alzatina de humos 400mm — PNC 206303 ❑

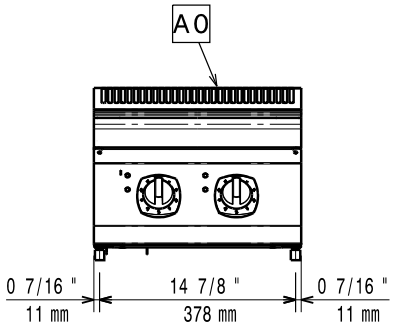
| | | |
|---|---|---|
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) | PNC 206400 | ❑ |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top | PNC 216277 | ❑ |
| • Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 200mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor | PNC 653596 | ❑ |
| • Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 240mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor | PNC 653597 | ❑ |
| • Sartén universal con asa en acero inoxidable (diámetro 280mm), apta para inducción y cualquier otra fuente de calor | PNC 653598 | ❑ |



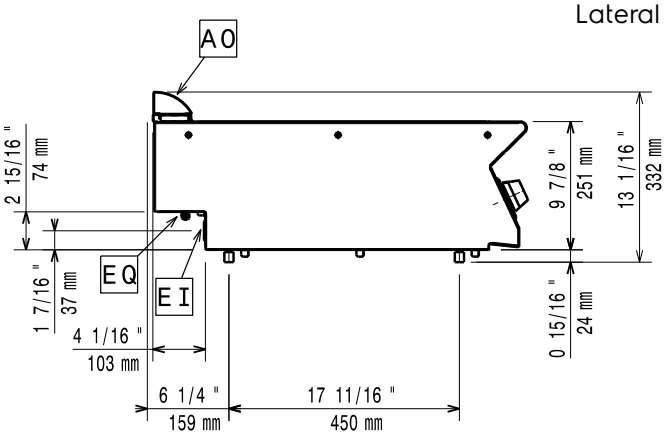
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

# Línea de Cocción Modular 700XP Top de Inducción HP, 2 zonas

Alzado

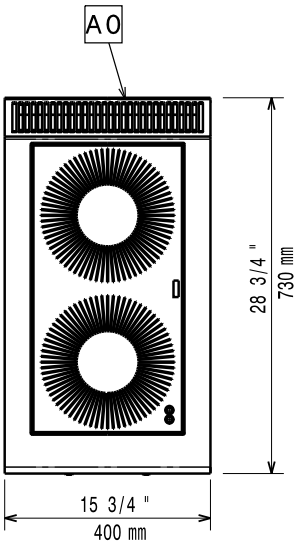



Lateral




EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta




## Eléctrico

| | |
|---|---|
| **Suministro de voltaje** | |
| **371175 (E7INED200P)** | 380-415 V/3 ph/50/60 Hz |
| **Total watios** | ISO 9001; ISO 14001 kW |

## Info

| | |
|---|---|
| **Dimensiones de la superficie de inducción (ancho):** | 400 mm |
| **Dimensiones de la superficie de inducción (fondo):** | 730 mm |
| **Peso neto** | ISO 9001; ISO 14001 kg |
| **Peso del paquete** | 38 kg |
| **Alto del paquete:** | 530 mm |
| **Ancho del paquete:** | 460 mm |
| **Fondo del paquete:** | 820 mm |
| **Volumen del paquete** | 0.2 m³ |

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Utilizar sartenes y cacerolas compatibles con inducción.

| | |
|---|---|
| **Grupo de certificación:** | IH72P |




La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso