

**371003 (E7GCGH4CE0)**

4 feux vifs sur four électrique statique GN2/1

371125 (E7GCGH4CEN)

4 feux vifs sur four électrique tri 230V statique GN2/1

Caractéristiques principales

- Brûleurs avec régulateur de flamme.
- Porte double coque avec paroi intérieure emboutie pour l'isolation thermique.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur évitant toute extinction accidentelle de la flamme.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Grand support de casseroles en fonte (inox en option) avec longues ailettes centrales permettant d'utiliser les casseroles de la plus grande à la plus petite.
- Thermostat du four réglable de 140 °C à 300 °C.
- Veilleuse d'allumage protégée
- Les quatre brûleurs « Flower Flame » 5,5 kW à rendement élevé permettent à la flamme de s'adapter à des casseroles de différentes tailles.
- Pieds en inox, réglables jusqu'à 50 mm en hauteur.
- Les supports de casserole en fonte sont lavables en machine.
- Le soubassement comprend un four électrique standard situé sous la plaque de base. Chambre du four en inox, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des étagères GN 2/1 (2 récipients de table à vapeur) et une sole rainurée en acier émaillé.

Construction

- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.





Un accent sur la durabilité

Certifications et reconnaissances



produit évalué par le fabricant
et jugé conforme aux exigences
de l'UE en matière de sécurité,
de santé et de protection de
l'environnement.



En savoir plus :
[Certificats ISO](#)
[Reconnaisances d'Electrolux Professional](#)

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

04/03/2026

2/6

Spécifications techniques

371003

371125

Électrique

Voltage :	380-400 V/3 ph/50-60 Hz	230 V/3 ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	6 kW	6 kW
Total Watts :	6 kW	6 kW

Gaz

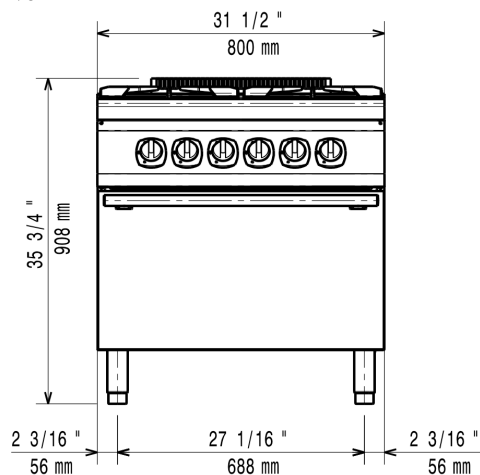
Puissance gaz :	22 kW	22 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL ; Gaz de ville	GPL ; Gaz de ville
Raccordement gaz :	1/2"	1/2"

Informations générales

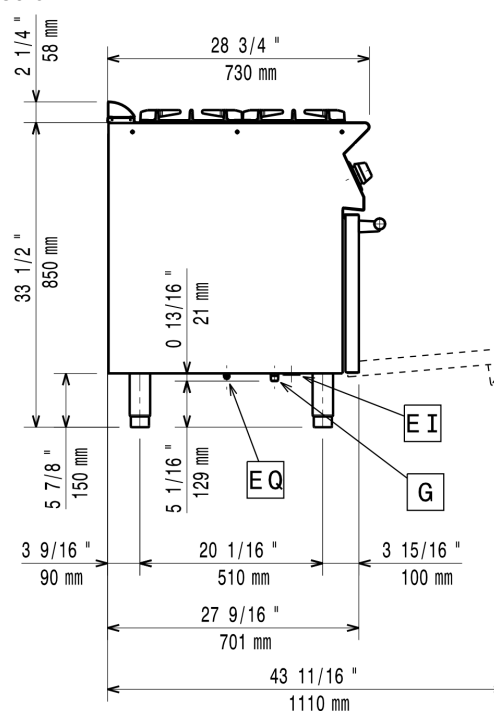
Données de chauffe	6 kW	6 kW
Température de fonctionnement :	140 °C MIN; 300 °C MAX	140 °C MIN; 300 °C MAX
Largeur chambre de cuisson :	540 mm	540 mm
Hauteur chambre de cuisson :	300 mm	300 mm
Profondeur chambre de cuisson :	650 mm	650 mm
Poids net :	88 kg	80 kg
Poids brut :	102 kg	103 kg
Hauteur brute :	1080 mm	1140 mm
Largeur brute :	820 mm	820 mm
Profondeur brute :	860 mm	860 mm
Volume brut :	0.76 m ³	0.8 m ³
Puissance brûleurs avant	5.5 - 5.5 kW	5.5 - 5.5 kW
Puissance des brûleurs arrières	5.5 - 5.5 kW	5.5 - 5.5 kW
Groupe de certification :	N7CG	N7CG
Dimensions des brûleurs arrières - mm	Ø 60 Ø 60	Ø 60 Ø 60
Dimension brûleurs avant - mm	Ø 60 Ø 60	Ø 60 Ø 60

Schémas d'installation

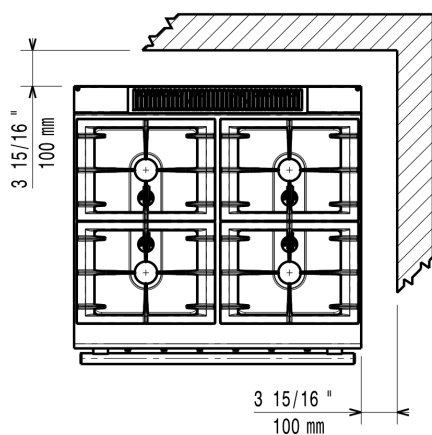
Avant



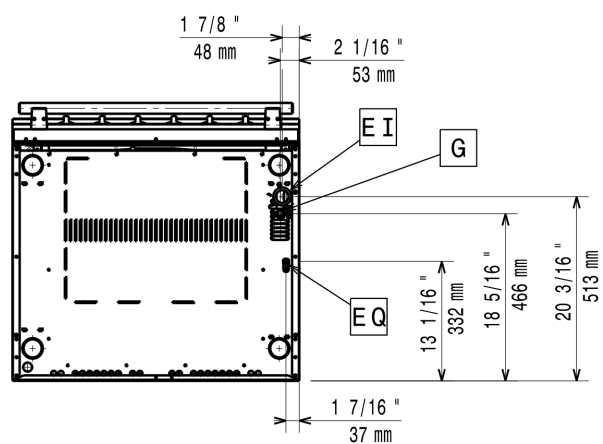
Côté



Dessus



Distances



G = Connexion gaz

EI = Connexion électrique

Accessoires

Accessoires inclus

Code PNC	Description	Quantité
164250	Grille GN2/1 chromée	1

Accessoires en option

Code PNC	Description
----------	-------------

Grilles, plaques et supports de brûleur

206260	Plaque de cuisson lisse 1 brûleur frontal
206261	Plaque de cuisson nervurée 1 brûleur frontal
206264	Plaque de mijotage 1 brûleur frontal
206297	Grille inox pour 2 brûleurs
206363	Support casserole wok pour feux vifs (gamme 700&900)

Rehausses de cheminée

206132	Cheminée diamètre 150 mm
206133	Anneau pour cheminée diamètre 150 mm
206246	Cheminée
206304	Mitre pour élément 800mm
206402	FILET GRILLE CHEMINEE, 500MM-EVO700/900

Contenants, plateaux et grilles

164250	Grille GN2/1 chromée
--------	----------------------

Pieds, roulettes et rampes

206135	Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein. A installer ensemble avec le kit support pour sans pieds intermédiaires ou roues
206136	Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière)
206210	Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm
206366	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm (pour 371125)
206367	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm
206368	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm
206369	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm
206370	Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm

Injecteurs gaz

206387	KIT CANULES (G150) GAZ - BRULEURS 700 (pour 371003)
206460	[NOT TRANSLATED] Kit G.25.3 (NI) gas nozzles for 700 top and - freestanding on oven - gas cookers

Accessoires

Code PNC	Description
Rampes / Mains courantes	
206307	Main courante latérale droite ou gauche
206308	RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE
216047	Main courante frontale 800 mm
216049	Main courante frontale 1200 mm
216050	Main courante frontale 1600 mm
216186	Dépose assiettes de 800 mm
Solutions d'installation	
206086	Kit de jonction
Plinthes de protection	
206148	Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm
206150	Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm
206151	Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm
206152	Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm
206176	Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm
206177	Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm
206178	Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm
206179	Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm
206249	Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm
206265	Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné
Panneaux	
206374	Panneaux arrière 800 mm
206375	Panneaux arrière 1000 mm
206376	Panneaux arrière 1200 mm
216000	2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs
Robinets	
206289	Colonne d'eau avec bras pivotant
206291	Extension colonne d'eau pour installation XP700