



Electrolux

línea de Cocción Modular 700XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno a gas

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux



línea de Cocción Modular

700XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno a gas

371002 (E7GCGH4CG0)

Cocina a gas 4 quemadores (5,5 kW cada uno) sobre horno gas (6 kW)

Descripción

Artículo No.

Superficie de trabajo prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm con ángulos redondeados

- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite.
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Rejillas soporte en hierro fundido
- Quemadores "flower flame" de Alta Eficiencia (60% de rendimiento)
- 4 quemadores de 5,5 kW
- Dispositivo de fallo de llama
- Protección de piloto
- Protección IPX 4

Características del Horno

- Puerta embutida de doble pared y aislada con panel interno prensado para un cierre hermético y una mayor higiene
- Cámara del horno en acero inoxidable con la base ranurada (2mm de acero negro esmaltado)
- Cámara del horno con 3 niveles para albergar bandejas GN 2/1
- Horno a gas estático de alta eficiencia, quemador central atmosférico con combustión optimizada posicionado bajo la placa base, dispositivo de fallo de llama y encendido piezo-eléctrico. Termostato regulable: de 110°C a 270°C

Características técnicas

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 50 mm.
- La llama de los quemadores 'flower flame' de alta eficiencia de 5,5 kW se adapta a los diferentes tamaños de sartenes y cacerolas.
- El aparato puede usarse con gas natural o LPG, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Rejilla soporte de los recipientes de hierro fundido (como opcional en acero inoxidable), permite el uso tanto de cacerolas grandes como de sartenes pequeñas.
- Las rejillas soporte de hierro fundido se pueden lavar en el lavavajillas.
- Los quemadores están dotados de un regulador de llama.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador para protección en caso de extinción accidental de la llama.
- Protección de piloto.
- El compartimento de la base es un horno estándar a gas con quemadores en acero inoxidable con autoestabilizador de llama posicionados bajo la placa de la base. La cámara del horno es en acero inoxidable, tiene 3 niveles de guías para albergar recipientes 2/1 GN y placa de la base es ranurada en acero inoxidable esmaltado.
- Termostato del horno regulable de 110°C a 270°C.
- Puerta de doble pared con panel interno prensado para una aislamiento térmico.
- Protección contra el agua IPX 4.

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 grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

accesorios opcionales

- Rejilla GN 2/1 para horno estático ☐ PNC 164250
- Conducto de humos, diámetro 150 mm ☐ PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm ☐ PNC 206133
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. ☐ PNC 206135

Aprobación:



Electrolux

línea de Cocción Modular 700XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno a gas

- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 200 mm PNC 206146 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- Zócalo frontal 200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206174 ☐
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ☐
- 2 zócalos laterales PNC 206249 ☐
- Plancha lisa para 1 quemador PNC 206260 ☐
- Plancha ranurada para 1 quemador PNC 206261 ☐
- Placa radiante para 1 quemador PNC 206264 ☐
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265 ☐
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289 ☐
- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291 ☐
- Rejila doble para 2 quemadores en acero inoxidable PNC 206297 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307 ☐
- Soporte para sartenes wok para quemadores (700/900XP) PNC 206363 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) PNC 206366 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) PNC 206367 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) PNC 206368 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) PNC 206369 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) PNC 206370 ☐
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376 ☐
- Kit de inyectores para gas ciudad (G150) para quemadores a gas, línea 700 PNC 206387 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216000 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- Plancha lisa para 2 quemadores PNC 921684 ☐
- Plancha ranurada para 2 quemadores PNC 921685 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐



**línea de Cocción Modular
700XP Cocina a gas 4 quemadores sobre Horno a gas**

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

