



línea de Cocción Modular

700XP Placa radiante top

**371007 (E7STGH1000)** Placa radiante top a gas, 1 módulo

## Descripción

### Artículo No.

- Plano de trabajo prensado 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
- Superficie duradera de hierro fundido
- Superficie de cocción con zonas diferenciadas por temperaturas, temperatura máxima de 500°C en el centro, decreciendo gradualmente a 200°C por todo el perímetro
- Un único quemador central con combustión optimizada y dispositivo de fallo de llama
- Encendido piezo-eléctrico
- Protección de piloto

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

## Características técnicas

- Placa radiante con quemador central a gas de 7 kW.
- Placas de cocción de hierro fundido, fácil de limpiar.
- La parte central de la placa de cocción puede alcanzar un máximo de temperatura de 500 C° mientras disminuye hacia los bordes.
- Quemador central con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- La posibilidad de tener diferentes temperaturas satisface las necesidades del cliente.
- Cacerolas de diferentes tamaños se pueden usar al mismo tiempo por la gran superficie sin sectores intermedios.
- Las cacerolas pueden desplazarse fácilmente de una zona a otra sin necesidad de levantarlas.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Resistencia al agua IPX4.

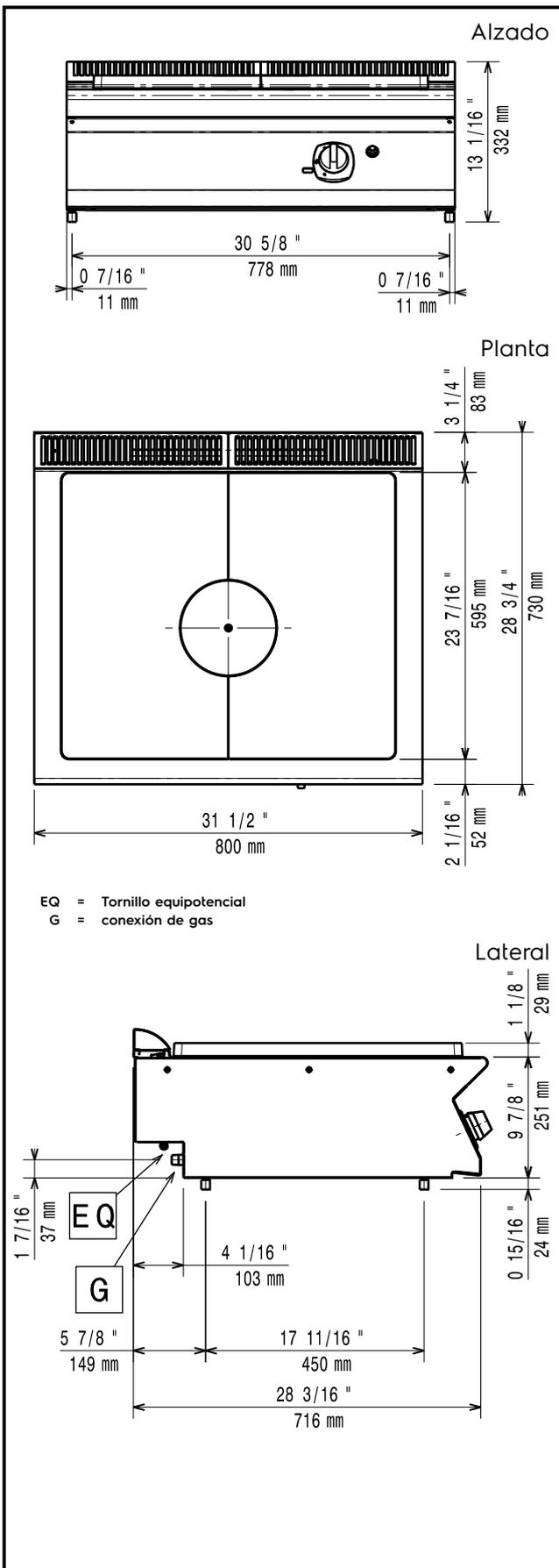
## Construcción

- 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

- 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
- 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
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289

- Extensión para columna de agua, línea 700  PNC 206291
- 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 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  PNC 206367
- 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 placa radiante con quemadores, línea 700  PNC 206388
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)  PNC 206400
- 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
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top  PNC 216277
- Regulador de presión para unidades a gas  PNC 927225


**Gas**

<b>Potencia gas:</b>	<b>371007 (E7STGH1000)</b>	23863 Btu/h (7 kW)
<b>Standard gas delivery:</b>		Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>		LPG
<b>Entrada de gas</b>		1/2"

**Info**

<b>Superficie útil de la placa radiante (largo):</b>	690 mm
<b>Superficie útil de la placa radiante (fondo):</b>	590 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	250 mm
<b>Dimensiones externas, ancho</b>	800 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	730 mm
<b>Peso neto</b>	65 kg
<b>Peso del paquete</b>	73 kg
<b>Alto del paquete:</b>	540 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	820 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	860 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.4 m <sup>3</sup>

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.