

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Fornois, gaskookplaat 7 kW, gasoven

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**371008 (E7STGH10G0)**GASFORNOIS,
gaskookplaat 7 kW, 2/1GN
gasoven 6 kW

Omschrijving

Product Nr. _____

Fornois met gaskookplaat 690x590x30 mm met ringbrander van 7 kW, en een 2/1 GN gas oven, 6 kW. Zelfdragende roestvrijstalen constructie, extra versterkt. De achterwand en de zijwanden zijn omgezet uit één plaat roestvrijstaal. 1,5 mm dik roestvrijstalen bovenblad met vlakke bovenranden voor een strakke verbinding met andere 700XP units. Ventilatie opening met afneembaar roestvrijstalen rooster. De metalen bedieningsknoppen zijn verdiept op het front geplaatst. Gietijzeren gaskookplaat met uitneembare middenring, met een maximale temperatuur van 500°C. Traploos regelbare centrale ringbrander met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel vlambeveiliging. Roestvrijstalen bak- en braadoven, 540x650x300 mm, met afgeronde hoeken en rondom isolatie. Geëmailleerde bodemplaat, voor een goede warmteverdeling. Dubbelwandige ovendeur, naar beneden scharnierend. Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken met 3 paar geleiders voor 2/1GN of 1/1GN, met 60 mm tussenafstand. Roestvrijstalen staafbrander met thermokoppel beveiliging, waakvlam met piëzo ontsteking. Thermostatische temperatuur regeling, instelbaar 110 - 270°C. Inclusief verchroomd ovenrooster 2/1 GN. 4 roestvrijstalen stelpoten, instelbaar 150 - 200 mm. IPX4 waterdicht.

Uitvoering

- Gas verwarmd, gaskookplaat met centrale brander van 7 kW.
- Duurzame gietijzeren kookplaat, makkelijk schoon te maken.
- Het midden van de plaat heeft een maximale temperatuur van 500 °C, die afneemt naar de randen.
- Centrale brander met geoptimaliseerde verbranding, vlambeveiliging en beschermde waakvlam.
- De verschillende temperatuurzones verdeeld over de gehele kookplaat, bieden de juiste temperatuur voor verschillende bereidingen.
- Door het volledig verwarmde oppervlak zijn verschillende formaten pannen gelijktijdig te gebruiken.
- Pannen kunnen zonder tillen eenvoudig worden verschoven van de ene zone naar de andere.
- In de onderbouw een statische gasoven met roestvrijstalen branders met zelfstabiliserende vlam onder de geribde geëmailleerd stalen bodemplaat; roestvrijstalen ovenruimte met 3 paar geleiders voor 2/1GN platen.
- De oven thermostaat is instelbaar tussen 110 ° C en 270 °C.
- Alle belangrijke componenten zijn aan de voorzijde geplaatst, voor eenvoudige service.

Constructie

- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal.
- Haakse zijkanalen zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- IPX4 water protectie.

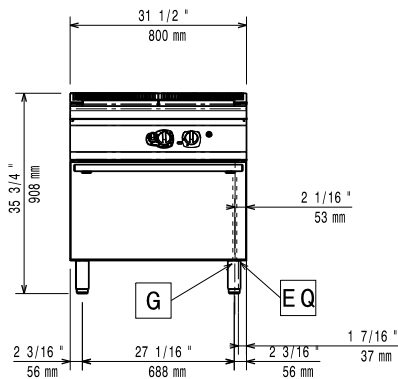
Goedkeuring: _____



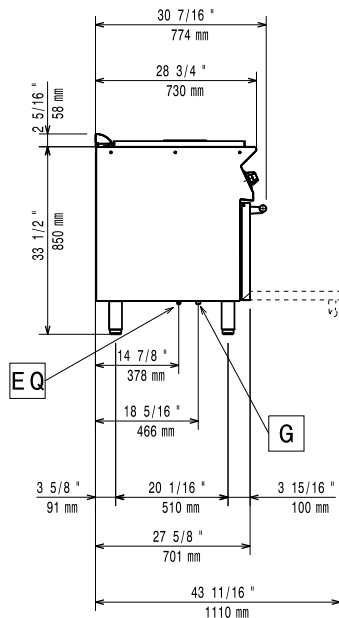
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Fornois, gaskookplaat 7 kW, gasoven

Front aanzicht

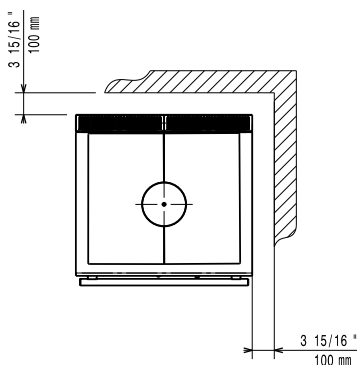


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen	
371008 (E7STGH10G0)	13 kW
Gassoort optie	LPG
Gas aansluiting	1/2"

Opstelling

Indien het fornuis wordt geplaatst tegen of naast een temperatuur gevoelig apparaat, moet daartussen een veiligheidsopening van circa 150 mm komen of er moet warmte isolatie geplaatst worden.

Algemene gegevens

Bruikbare plaat lengte	690 mm
Bruikbare plaat breedte	595 mm
Gaskookplaat vermogen	7 kW
Oven brander vermogen	6 kW
Oven temperatuur	110 °C MIN; 270 °C MAX
Oven afmetingen, breedte	540 mm
Oven afmetingen, hoogte	300 mm
Oven afmetingen, diepte	650 mm
Externe afmetingen, lengte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	850 mm
Externe afmetingen, breedte	730 mm
Gewicht, netto	95 kg
Waterdichtheid index	IPX4

Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Fornois, gaskookplaat 7 kW, gasoven



Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2020.10.02

Meegleverde accessoires

- 1 stuks OVEN ROOSTER 2/1GN, verchroomd, voor 700XP-900XP oven PNC 164250

Optionele accessoires

- OVEN ROOSTER 2/1GN, verchroomd, voor 700XP-900XP oven PNC 164250 ☐
- AFDICHTINGSKIT en tape voor het afdichten van de koppelnaad tussen 2 units PNC 206086 ☐
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met trekonderbreker, lengte 920 mm, roestvrijstaal PNC 206132 ☐
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas afvoer-condensor 206246 PNC 206133 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm, voor 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206148 ☐
- FRONTPLINT, roestvrijstaal, 800 mm PNC 206176 ☐
- 4 STELPOTEN, 100 mm hoog, voor plaatsing op een 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206210 ☐
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit PNC 206246 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP PNC 206249 ☐
- 2 ZIJPLINTEN, links en rechts, roestvrijstaal, 700XP op 100 mm hoge bouwkundige sokkel PNC 206265 ☐
- KOLOMKRAAN MET ZWENKARM 1/2", voor koudwater of warmwater. De verlengingspijp 206291 (700XP) of 206290 (900XP) wordt geadviseerd voor aansluiting op de waterleiding PNC 206289 ☐
- SET VAN 2 VERLENGINGSPIJPEN voor de kolomkraan 206289, 173 mm voor topunit en 693 mm voor vloerunit, voor doorvoer door de unit PNC 206291 ☐
- VENTILATIEKANAAL VERHOGING, roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm hoog standaard ventilatie rooster, totale hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800 mm PNC 206304 ☐
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP PNC 206307 ☐
- BASISFRAME voor opstelling op 4 poten of 4 wielen van 700XP-900XP vloermodellen met een totale breedte van 800 mm, voor combinatie met wielenset 206135 PNC 206367 ☐
- ACHTERPANEEL 800 mm, bij eiland opstelling van 700XP-900XP vloermodel of topmodel op onderkast PNC 206374 ☐
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, roestvrijstaal, fijne maas PNC 206400 ☐
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak roestvrijstaal, voor zichtzijde van vloermodel 700XP PNC 216000 ☐
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstalen buis Ø30 mm, 700XP-900XP PNC 216047 ☐
- FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, roestvrijstaal, 700XP-900XP PNC 216186 ☐

- GASDRUK REGELAAR, bij te hoge gasdruk, PNC 927225 ☐ reduceert de gasdruk naar 12,5 - 30 mbar, inclusief adapter van 1/2" naar 3/4"