

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel, gas

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



371041 (E7FTGHCP00)

 GAS BAKPLAAT, 2 zones,
 2/3 glad-1/3 geribd,
 gepolijst chroom,
 thermostatisch

Omschrijving

Product Nr.

Gas verwarmde bakplaat 730x540x12 mm, 2/3 glad en 1/3 geribd, in twee zones regelbaar, topmodel zonder onderbouw. De bakplaat is in schuin aflopende positie geplaatst, voor bakken met weinig vet of olie. De gepolijst chroom toplaag is corrosie bestendig, geeft minder warmte straling en een lager energie verbruik, de plaat plakt niet en is makkelijker te reinigen. 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. De bakplaat van 12 mm dik staal met gepolijst chromen toplaag is naadloos ingelast in het bovenblad, verzonken en met afgeronde hoeken rondom, voor eenvoudige reiniging. Roestvrijstalen spatwand, afneembaar voor reiniging. Vet afvoer opening met een op het front uitneembare roestvrijstalen opvangbak met een inhoud van 1,5 liter. Links en rechts separaat regelbaar. Traploze thermostatische temperatuurregeling van 100 - 280°C. Per zone twee staafbranders, met waakvlam, piëzo ontsteking en thermokoppel vlambeveiliging. Inclusief twee schrapers, voor glad en voor geribd oppervlak. Geplaatst op 4 stelvoeten. IPX4 waterdicht.

Uitvoering

- Topmodel voor montage op een onderbouwkast, op brugsteunen of aan een hangend systeem.
- De bakplaat heeft een ruime opening voor het afvoeren van vet en kruid naar de leklade met 1,5 liter inhoud.
- Optioneel is een grote lekbak voor vet en kruid leverbaar, die geplaatst wordt in de open onderbouwkast.
- Hoge roestvrijstalen spatwanden aan de achterkant en de zijkanten. De spatwand is afneembaar voor eenvoudige reiniging.
- Piëzo ontsteking voor extra veiligheid.
- Het apparaat is voor gebruik met aardgas of LPG, conversie inspuisers worden standaard meegeleverd.
- IPX4 water protectie.
- Zone voor warmhouden aan de voorzijde.
- Instelbare temperatuur van 100°C tot 280°C.
- Het gepolijst chromen oppervlak voorkomt het mengen van smaken bij wisseling van soorten voedsel.

Constructie

- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- De bakplaat in 2/3 gladde en 1/3 geribde uitvoering.
- Bakplaat van 12 mm dik staal met gepolijst chroom oppervlak voor optimale bak resultaten en makkelijk gebruik.

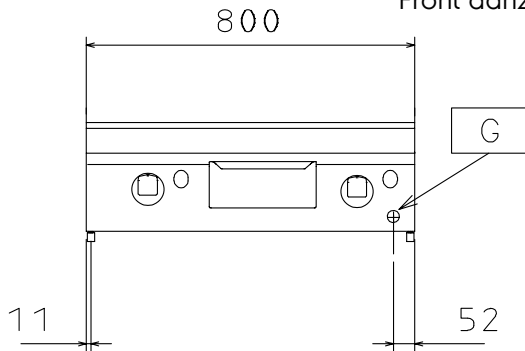
Goedkeuring: _____



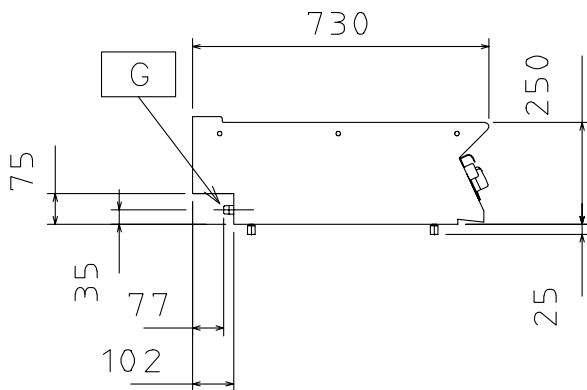
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel, gas

Front aanzicht

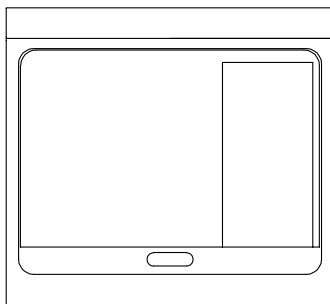


Zij aanzicht



EQ = Equipotentiaal schroef
G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Gas

Gas vermogen

371041 (E7FTGHCP00) 14 kW

Gassoort optie

LPG

Gas aansluiting

1/2"

Gas verbruik (G20), min, max

0 - 1.48 m³/h

Opstelling

Indien de bakplaat 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

Plaat lengte 730 mm

Plaat breedte 540 mm

Temperatuur, minimaal 100 °C

Temperatuur, maximaal 280 °C

Externe afmetingen, lengte 800 mm

Externe afmetingen, hoogte 250 mm

Externe afmetingen, breedte 730 mm

Gewicht, netto 70 kg

Waterdichtheid index IPX4

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks SCHRAPER voor gladde bakplaten, PNC 164255
verwisselbaar blad
- 1 stuks SCHRAPER voor geribde bakplaten, PNC 206420
schrapper bladen voor gladde en geribde
bakplaten

Optionele accessoires

- AFDICHTINGSKIT en tape voor het PNC 206086 ☐
afdichten van de koppelnaad tussen 2 units
- ROOKGASKANAAL Ø150 mm, met PNC 206132 ☐
trekonderbreker, lengte 920 mm,
roestvrijstaal
- ADAPTERRING Ø150 mm, voor rookgas PNC 206133 ☐
afvoer-condensor 206246
- ROOKGAS AFVOER-CONDENSOR, voor PNC 206246 ☐
afvoerpijp Ø150 mm, bij 800 mm unit
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, PNC 206307 ☐
roestvrijstaal buis Ø30 mm, 700XP
- VET-OLIE OPVANG SET met 5 liter PNC 206346 ☐
container, voor onderbouw onder
bakplaten, in plaats van de standaard
lekbak
- VENTILATIEKANAAL ROOSTER, 400 mm, PNC 206400 ☐
roestvrijstaal, fijne maas
- FRONT HANDRAIL 800 mm, roestvrijstaal PNC 216047 ☐
buis Ø30 mm, 700XP-900XP
- FRONT AFZETSCHAP 800x140 mm, PNC 216186 ☐
roestvrijstaal, 700XP-900XP
- 2 ZIJPANELEN, links en rechts, vlak PNC 216277 ☐
roestvrijstaal, voor zichtzijde van topmodel
700XP

Modulaire bereidingsapparatuur
700XP Bakplaat, 2 zones, glad-geribd, gepolijst chroom, topmodel, gas

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

