

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Bakplaat, 2 zones, glad, gepolijst chroom, topmodel, elektrisch

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



371194 (E7FTEHCSI0)

ELEKTRISCHE BAKPLAAT, 2
zones, glad, gepolijst
chroom, 400V-50/60-3N

Omschrijving

Product Nr.

Elektrisch verwarmde bakplaat 730x540x12 mm, glad, 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 120 - 280°C, met oververhitting beveiliging. Inclusief schraper. 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 kruim naar de leklade met 1,5 liter inhoud.
- Optioneel is een grote lekbak voor vet en kruim leverbaar, die geplaatst wordt in de open onderbouwkast.
- Thermostatische bediening met veiligheidsthermostaat.
- Hoge roestvrijstalen spatwanden aan de achterkant en de zijkanten. De spatwand is afneembaar voor eenvoudige reiniging.
- IPX4 water protectie.
- De infrarood verwarmingselementen zijn onder de bodem gemonteerd.
- Zone voor warmhouden aan de voorzijde.
- Instelbare temperatuur van 120°C tot 280°C.
- Het gepolijst chromen oppervlak voorkomt het mengen van smaken bij wisseling van soorten voedsel.

Constructie

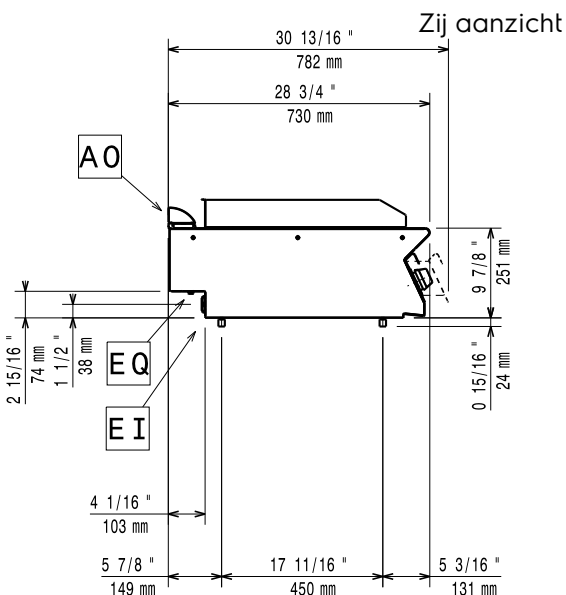
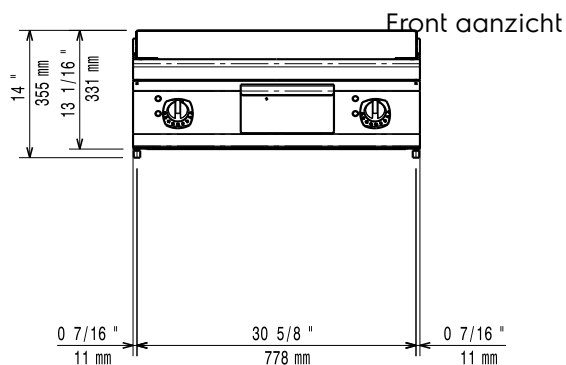
- Alle uitwendige beplating is uitgevoerd in roestvrijstaal met Scotch Brite afwerking.
- Naadloos geperst bovenblad van 1,5 mm dik roestvrijstaal.
- Haakse zijkanten zorgen voor een vlakke koppeling met andere units en voorkomen kieren en mogelijke vuilophoping tussen de apparaten.
- Volledig glad bak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

Goedkeuring: _____

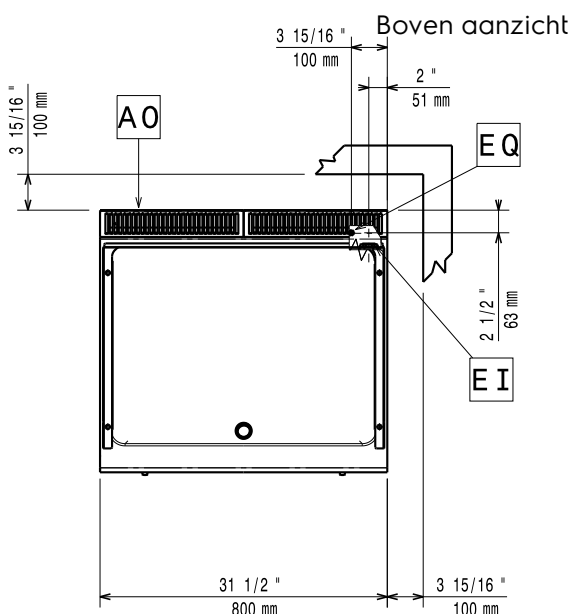


Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur 700XP Bakplaat, 2 zones, glad, gepolijst chroom, topmodel, elektrisch



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef



Elektra

Voltage

371194 (E7FTEHCSI0) 400 V/3 ph/50/60 Hz

Elektrisch max. vermogen

8.4 kW

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	120 °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

Optionele accessoires

- SCHRAPER voor gladde bakplaten, PNC 164255 ☐
verwisselbaar blad
- AFDICHTINGSKIT en tape voor het PNC 206086 ☐
afdichten van de koppelnaad tussen 2 units
- DRAGER voor brugopstelling van 800 mm PNC 206137 ☐
brede topmodellen, opgehangen tussen
twee vloermodellen
- VENTILATIEKANAAL VERHOOGING, PNC 206304 ☐
roestvrijstaal, hoogte 180 mm, voor 45 mm
hoog standaard ventilatie rooster, totale
hoogte 225 mm, 700XP-900XP unit van 800
mm
- 2 ZIJ HANDRAILS, links en rechts, PNC 206307 ☐
roestvrijstalen 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, roestvrijstalen 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, gepolijst chroom, topmodel, elektrisch

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

