Electrolux

Gamma cottura modulare 700XP Piano a induzione top HP 2 zone

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Gamma cottura modulare

700XP Piano a induzione top HP 2 zone

371175 (E7INED200P) Piano a induzione top HP 2 zone (5 kw cad.)

Descrizione

Articolo N° _____

Superficie di cottura in vetroceramica (spessore 6 mm) con 2 zone di induzione a controllo indipendente (5 kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Superficie di cottura in vetroceramica di 6mm di spessore dotata di due zone di cottura ad infrarosso da 5 kW ciascuna.
- Superficie di cottura in vetroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Spia luminosa per ogni zona, posizionata sul pannello di controllo.
- Piastre a induzione dotate di sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.
- La potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il piano di cottura in vetroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- Protezione all'acqua IPX4.

Costruzione

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Accessori opzionali

- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte) PNC 206135 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 800mm PNC 206137 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1000mm PNC 206138 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1200mm PNC 206139 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1400mm PNC 206140 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1600mm PNC 206141 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 400mm PNC 206154 ❑
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289 ❑
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291 ❑
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307 ❑
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 400 mm PNC 206366 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 600 mm PNC 206373 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374 ❑

Electrolux

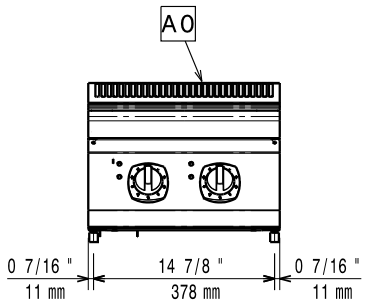
Gamma cottura modulare 700XP Piano a induzione top HP 2 zone

• Pannello di copertura posteriore da 1000 mm	PNC 206375 ❑
• Pannello di copertura posteriore da 1200 mm	PNC 206376 ❑
• Griglia per camino per elementi da 400 mm	PNC 206400 ❑
• Corrimano frontale da 400mm	PNC 216046 ❑
• Corrimano frontale da 800mm	PNC 216047 ❑
• Corrimano frontale da 1200mm	PNC 216049 ❑
• Corrimano frontale da 1600mm	PNC 216050 ❑
• Piano porzionatore da 400mm	PNC 216185 ❑
• Piano porzionatore da 800mm	PNC 216186 ❑
• 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=700)	PNC 216277 ❑
• Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200mm	PNC 653596 ❑
• Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240mm	PNC 653597 ❑
• Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280mm	PNC 653598 ❑

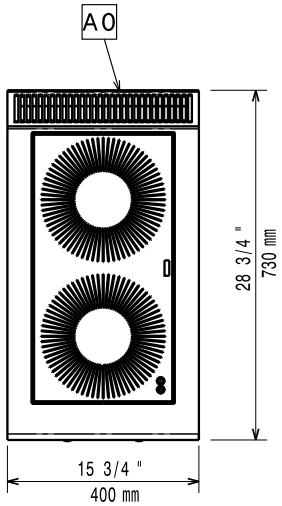
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare 700XP Piano a induzione top HP 2 zone

Fronte

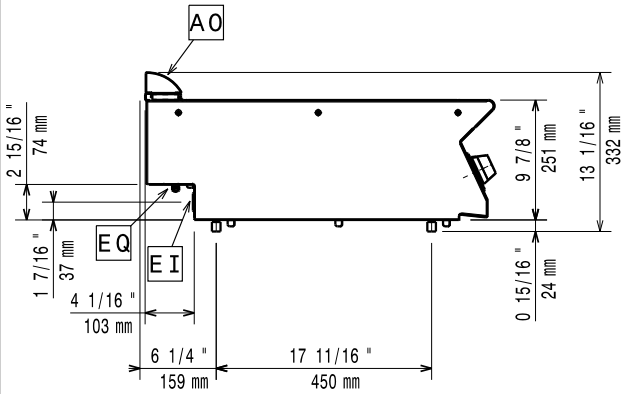


Alto



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Lato



Accessori opzionali

- 4 ruote piroettanti, 2 con freno (da ordinare sempre assieme al kit installazione su ruote/a ponte) PNC 206135 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 800mm PNC 206137 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1000mm PNC 206138 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1200mm PNC 206139 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1400mm PNC 206140 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 1600mm PNC 206141 ❑
- Supporto per soluzione a ponte da 400mm PNC 206154 ❑
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289 ❑
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291 ❑
- Alzatina per camino per elementi da 400mm PNC 206303 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307 ❑
- Kit per installazione su ruote o a ponte per funzioni monoblocco o top con base da 400 mm PNC 206366 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 600 mm PNC 206373 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 800 mm PNC 206374 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 1000 mm PNC 206375 ❑
- Pannello di copertura posteriore da 1200 mm PNC 206376 ❑
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400 ❑

- Corrimano frontale da 400mm PNC 216046 ❑
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047 ❑
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049 ❑
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050 ❑
- Piano porzionatore da 400mm PNC 216185 ❑
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186 ❑
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=700) PNC 216277 ❑
- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200mm PNC 653596 ❑
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240mm PNC 653597 ❑
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280mm PNC 653598 ❑

Elettrico

Tensione di alimentazione:	
371175 (E7INED200P)	400 V/3 ph/50/60 Hz
Watt totali:	10 kW

Informazioni chiave

Dimensioni top induzione (larghezza):	400 mm
Dimensioni top induzione (profondità):	730 mm
Peso netto:	20 kg

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

Devono essere utilizzate padelle specifiche per l'induzione.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2016.05.19