

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 4-Burner Gas Range on Gas Oven

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


371403 (E7AAKTBBMEI)

 Gasherd mit 4 Flammen je
 5,5 kW und Gas-Bratofen 6
 kW

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Gasherd, 4 Flammen (je 5,5 kW), mit Gas-Bratofen GN 2/1 (6 kW) mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff

- Topfträger aus Gusseisen
 - Brennerdurchmesser: je 60 mm
 - Gas-Bratofen GN 2/1, Temperaturbereich 110-270°C
 - Standard-Zubehör Bratofen: 1 Rost GN 2/1 verchromt (164250)
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen
 Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

Hauptmerkmale

- Gerät mit 50 mm höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- Die vier 5,5 kW Hochleistungs-"Flowerflame"-Brenner ermöglichen, dass sich die Flamme unterschiedlichen Topfgrößen anpasst.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- Große Topfträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelstreben zum Einsatz von größten bis kleinsten Töpfen.
- Die Topfhalterungen aus Gusseisen können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Brenner mit Flammenregler.
- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützte Zündflamme.
- Im Unterbau ein Gas-Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Garraum aus Edelstahl mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche und emaillierter, gerillter Bodenplatte.
- Ofenthermostat regelbar von 110 °C - 270 °C.
- Doppelwandige Tür mit tiefgezogener Innenverkleidung zur Wärmeisolierung.
- IPX4 Spritzwasserschutz.

Konstruktion

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 PNC 164250 für statischen Bratofen

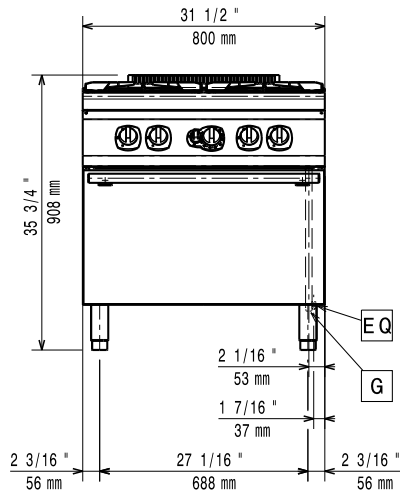
Optionales Zubehör

- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135

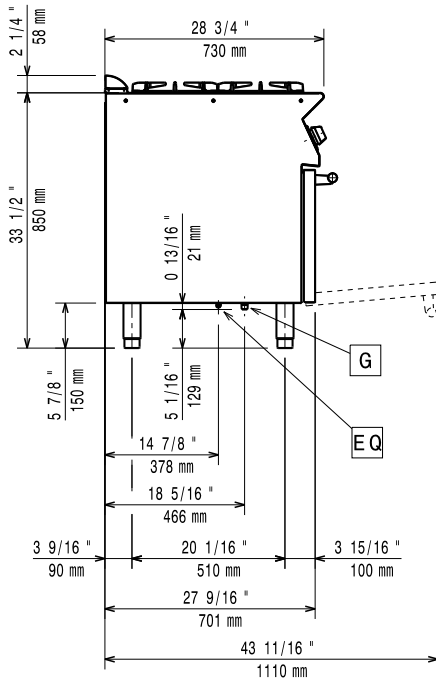
Genehmigung: _____

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • 2 Seitenblenden für freistehende Geräte | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 600 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Glatte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner | PNC 206260 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner | PNC 206261 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme | PNC 206264 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 1 Paar seitliche Sockelblenden | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung) | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 700 | PNC 206291 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen | PNC 206297 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900) | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900) | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900) | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Gas-Umrüstsatz (G150) für 700XP Gasherde | PNC 206387 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Netzgitter für Abzugskanal, 500 mm (700XP/900) | PNC 206402 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206460 | <input type="checkbox"/> | | | |

Front

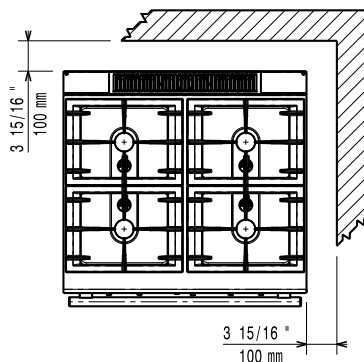


Seite



G = Gasanschluss

oben



Gas

| | |
|------------------------|---------------|
| Gasleistung: | 28 kW |
| Standardgasart: | G30 - 50 mbar |
| Gasart, Option: | G31 37 mbar |
| Gaszufuhr: | 1/2" |

Schlüsselinformation

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.

| | |
|--|------------------------|
| Ofen-Betriebstemperatur: | 110 °C MIN; 270 °C MAX |
| Garraumlänge: | 540 mm |
| Garraumhöhe: | 300 mm |
| Garraumabmessung (Tiefe): | 650 mm |
| Außenabmessungen, Länge: | 800 mm |
| Außenabmessungen, Tiefe: | 730 mm |
| Außenabmessungen, Höhe: | 850 mm |
| Nettogewicht: | 80 kg |
| Versandgewicht: | 99 kg |
| Versandhöhe: | 1080 mm |
| Versandlänge: | 820 mm |
| Versandtiefe: | 860 mm |
| Versandvolumen: | 0.76 m ³ |
| Leistung vordere Brenner | 5.5 - 5.5 kW |
| Leistung hintere Brenner | 5.5 - 5.5 kW |
| Zertifizierungsgruppe | N7CG |
| Abmessungen in mm hintere Brenner | Ø 60 Ø 60 |
| Abmessungen in mm vordere Brenner | Ø 60 Ø 60 |