Electrolux PROFESSIONAL

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 ❑

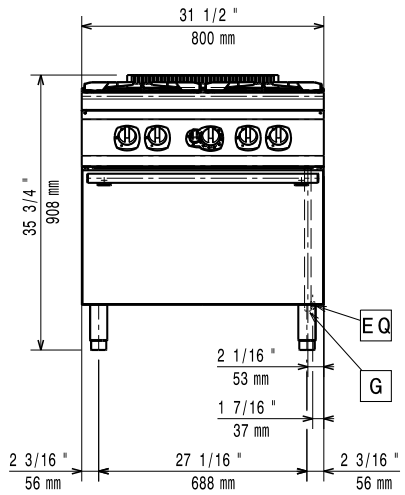
Genehmigung:

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

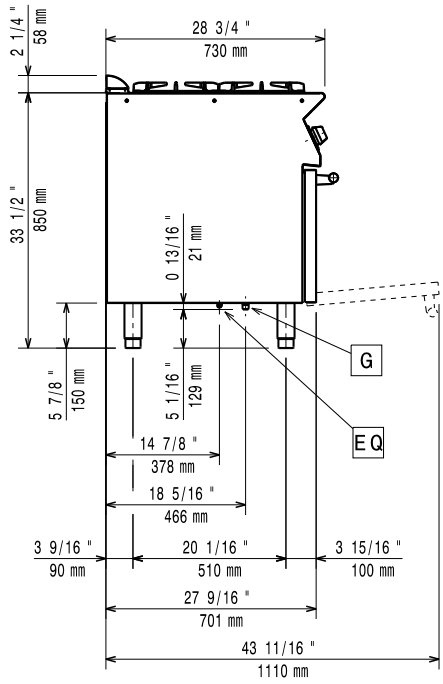
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

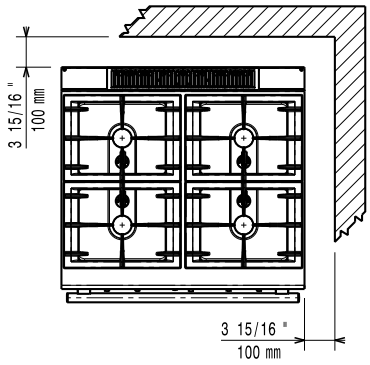


Seite



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 m³
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

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.20