

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 6-Flammen-Gasherd auf großem Gasofen

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


371404 (E7AANTBJMFI)

 Gasherd mit 6 Flammen je
 5,5 kW und großer Gas-
 Bratofen (9 kW)

Hauptmerkmale

- 40 mm dicke Ofen für zur Wärmeisolation.
- Max. Temperatur: 300°C.
- Emaillierte, gerillte Ofen-Bodenplatte.
- Im Unterbau ein Gas-Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte.
- Die sechs 5,5 kW Hochleistungs-"Flowerflame"-Brenner ermöglichen, dass die Flamme sich 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.
- Brenner mit optimierter Verbrennung.
- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützte Zündflamme.
- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5

Konstruktion

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Geräte nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Gerät 730 mm breit für große Arbeitsfläche.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.

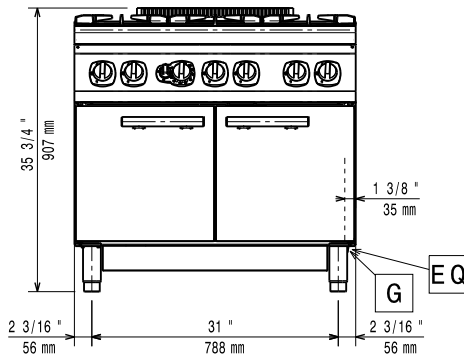
Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 ☐
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ☐
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246 ☐
- 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 ☐

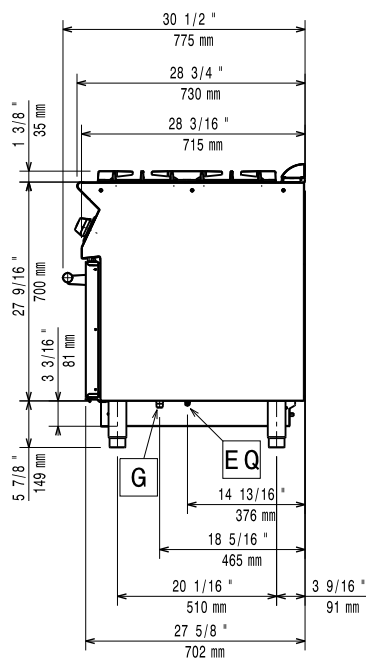
Genehmigung: _____

- 1 Paar seitliche Sockelblenden PNC 206265 ☐
- Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung) PNC 206289 ☐
- Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen PNC 206297 ☐
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307 ☐
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø PNC 206310 ☐
- Wokaufsatz für offene Gasbrenner (XP700-900) PNC 206363 ☐
- HALTERUNG FÜR FÜSSE/ROLLENF. NUDELKOCHER PNC 206371 ☐
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376 ☐
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216000 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐

Front

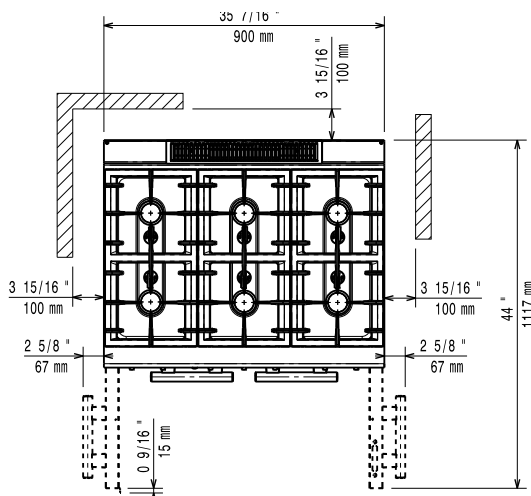


Seite



G = Gasanschluss

oben



Gas

LPG Gas G30/G31 (28-30/37mbar)

Gasleistung:	42 kW
Standardgasart:	G30 - 50 mbar
Gasart, Option:	G31 37 mbar
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Ofen-Betriebstemperatur:	110 °C MIN; 300 °C MAX
Garraumlänge:	760 mm
Garraumhöhe:	390 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	540 mm
Außenabmessungen, Länge:	900 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	730 mm
Außenabmessungen, Höhe:	850 mm
Nettogewicht:	106 kg
Versandgewicht:	115 kg
Versandhöhe:	1100 mm
Versandlänge:	1000 mm
Versandtiefe:	820 mm
Versandvolumen:	0.9 m³
Leistung vordere Brenner	5.5 - 5.5 kW
Leistung hintere Brenner	5.5 - 5.5 kW
Leistung mittlere Brenner	5.5 - 0/5.5 - 0 kW
Zertifizierungsgruppe	N7CG
Abmessungen in mm hintere Brenner	Ø 60 Ø 60
Abmessungen in mm vordere Brenner	Ø 60 Ø 60
Abmessungen in mm mittlere Brenner	Ø 60 Ø 60

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.