



## Modulare Großküchengeräteserie 700XP 6-Flammen-Gasherd auf Elektroofen mit Unterbau



371406 (E7AANTBGMII)

\* NOT TRANSLATED \*

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### Hauptmerkmale

- Gerät mit 50 mm höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- Die sechs 5,5 kW Hochleistungs- "Flowerflame"- Brenner ermöglichen, dass die Flamme sich unterschiedlichen Topfgrößen anpasst.
- Schrankunterbau zum Lagern von Töpfen, Pfannen etc.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- Große Topfräger 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 elektrisch beheizter Standardofen. Garraum aus Edelstahl mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche und emaillierter, gerillter Bodenplatte.
- Gerillte Bodenplatte.
- Ofenthermostat regelbar von 140 °C - 300 °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 Geräte 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
- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350

### Optionales Zubehör

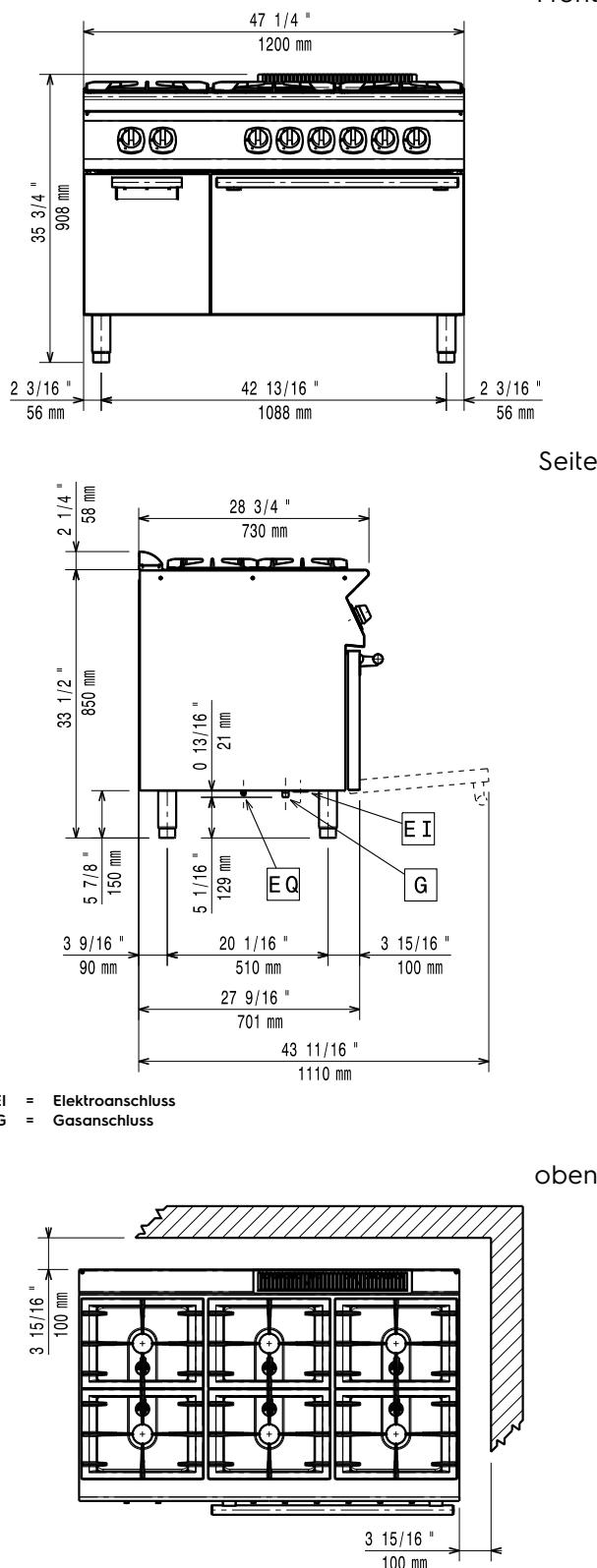
- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 150 mm PNC 206132

Genehmigung:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152
- 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
- 2 Auflageschienen für 4 x GN 1/1, für offene Unterbauten PNC 206244
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246
- 1 Paar seitliche Fußblenden PNC 206249
- Elektrischer Heizsatz für Unterschränke PNC 206259
- 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-Topfräger für 2 Flammen PNC 206297
- Rückseitiger Abgaskamin, 1200 mm PNC 206306
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- Wokaufsatzt für offene Gasbrenner (XP700-900) PNC 206363
- 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 - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376
- Gas-Umrüstsatz (G150) für 700XP Gasherde PNC 206387
- - NOT TRANSLATED - PNC 206460
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216000
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050


**Elektrisch**

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

**Netzspannung:**

380-400V 3N~ 50/60 Hz

**Vorbereitet für:**

5,4-6 Kw

**Anschlusswert:**

6 kW

**Gesamt-Watt**

6 kW

**Gas**
**Gasleistung:**

33 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-Wärmezufuhr**

6 kW

**Ofen-Betriebstemperatur:**

140 °C MIN; 300 °C MAX

**Garraumlänge:**

540 mm

**Garraumhöhe:**

300 mm

**Garraumabmessung (Tiefe):**

650 mm

**Außenabmessungen, Länge:**

1200 mm

**Außenabmessungen, Tiefe:**

730 mm

**Außenabmessungen, Höhe:**

850 mm

**Lagerkammer-Abmessungen, Länge:**

330 mm

**Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:**

380 mm

**Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe:**

640 mm

**Nettogewicht:**

120 kg

**Versandgewicht:**

135 kg

**Versandhöhe:**

1090 mm

**Versandlänge:**

820 mm

**Versandtiefe:**

1300 mm

**Versandvolumen:**

 1.16 m<sup>3</sup>
**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