Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 700XP6-Flammen-Gasherd auf Gasofen mit Unterbau

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371407 (E7AANTBFMII) * NOT TRANSLATED *

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 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

- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.
- 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.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250
- 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 Ø PNC 206132 ❑

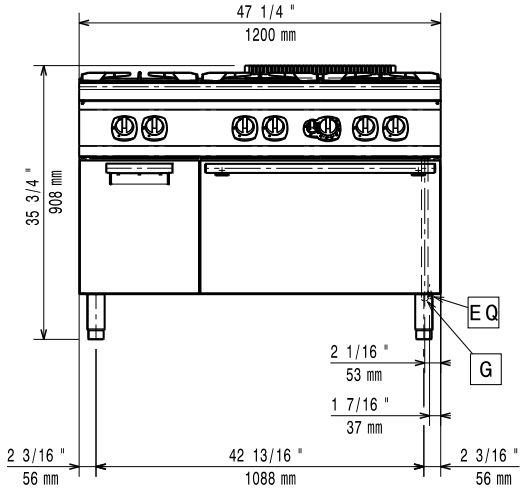
Genehmigung:

• 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-Topfträger 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	❑
• Wokaufsatz 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	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206460	❑
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216000	❑
• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	❑
• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050	❑
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	❑

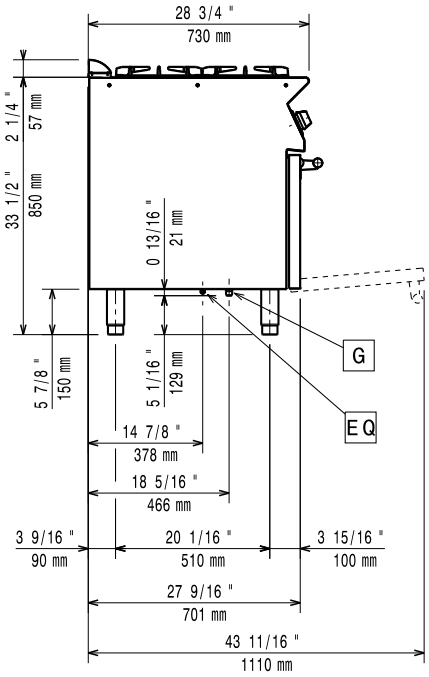
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 700XP6-Flammen-Gasherd auf Gasofen mit Unterbau

Front

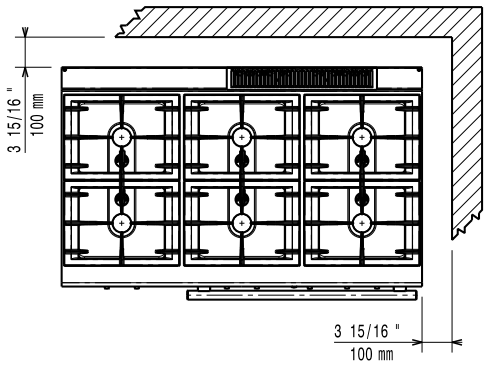


Seite



G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	39 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:	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:	131 kg
Versandhöhe:	1090 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	1300 mm
Versandvolumen:	1.16 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

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

2026.11.20