



## Modulare Großküchengeräteserie 700XP 800 mm Gas-Bratplatte, glatte und gerippte Platte aus poliertem Chrom



371410 (E7IIETAOMEI)

Gas-Bratplatte mit 2/3  
glatter und 1/3 gerillter,  
verchromter Platte,  
Tischgerät, Vollmodul

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Gas-Bratplatte, 2/3 glatt - 1/3 gerillt, verchromt, 2 Heizzonen (je 7 kW), mit offenem Unterbau mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff  
- Bratplatte 730x540 mm, verchromt  
- Arbeitstemperatur: 130-280°C  
- dreiseitig geschlossener Schrankraum, 680x640x420 mm  
- Serienzubehör: Fettschublade, Spritzschutz aus Edelstahl, Reinigungsschaber  
Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsole oder bodenfreie Systeme.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1,5 l Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- Großer Fettauffangbehälter als Option zur Installation unter Tischgeräte über offenem Unterschrank.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar für einfache Reinigung.
- Piezozündung für zusätzliche Sicherheit.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- IPX4 Spritzwasserschutz.
- Vorderer Warmhaltebereich
- Temperaturbereich von 100° bis 280°C.
- Die polierte geneigte Chromoberfläche verhindert die Vermischung von Aromen beim Übergang von einer Art von Lebensmitteln zur anderen.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.
- Bratfläche 12 mm starkes, poliertes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.

### 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 Riten und Schmutzecken.
- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.

### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- 1 St. Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420

### Optionales Zubehör

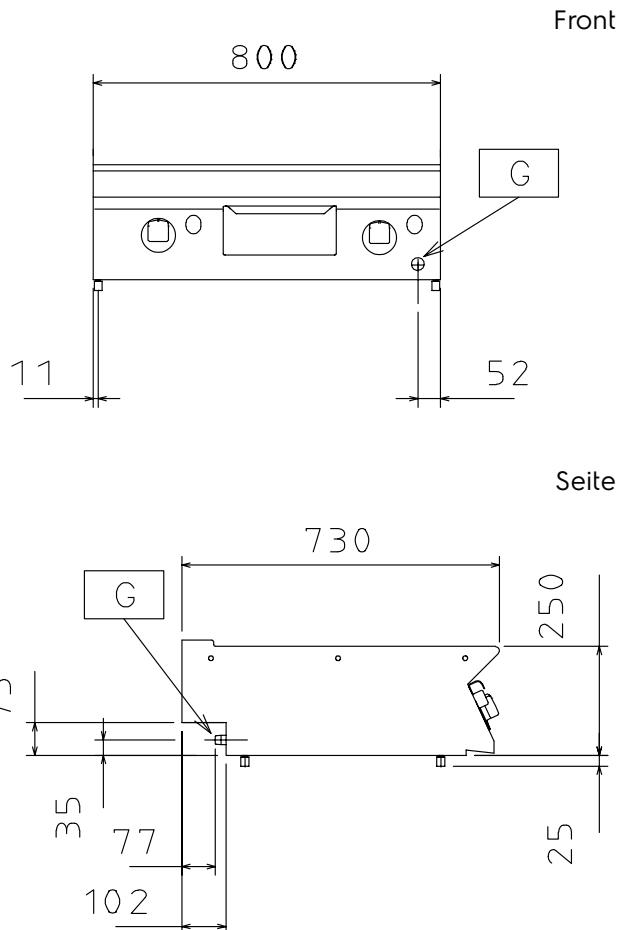
- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 150 mm PNC 206132  Ø
- Adaptring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133

#### Genehmigung:



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

- Träger für Brückeninstallation, 800 mm PNC 206137
- Träger für Brückeninstallation, 1000 mm PNC 206138
- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246
- 1 Paar seitliche Sockelblenden PNC 206265
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308
- Fettauffangbehälter für Grillplatten PNC 206346
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400
- Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- - NOT TRANSLATED - PNC 206466
- 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
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216277
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225



EQ = Equipotentialschraube  
G = Gasanschluss

### Gas

Gasleistung:	14 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.

Betriebstemperatur MIN.:	100 °C
Betriebstemperatur MAX.:	280 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	730 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	70 kg
Versandgewicht:	76 kg
Versandhöhe:	520 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.37 m³
Zertifizierungsgruppe:	N7RG
Garflächenlänge:	730 mm
Garflächentiefe:	540 mm

