

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 400 mm Gas-Bratplatte, glatt gebürstete Chromplatte

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371411 (E71IKTAOMCI)

* NOT TRANSLATED *

Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 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 grob gebürstete Chromoberfläche ist sehr kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages.
- Abstreifer für glatte Platte serienmäßig enthalten.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- Nutzfläche glatt.
- Kochfläche 12 mm starkes gebürstetes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- 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. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255

Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255 ☐
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 120 mm Ø PNC 206126 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø PNC 206127 ☐
- 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 ☐

Genehmigung: _____



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
700XP 400 mm Gas-Bratplatte,
glatt gebürstete Chromplatte**

- Träger für Brückeninstallation, 400 mm PNC 206154 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303 ☐
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø PNC 206310 ☐
- Fettauffangbehälter für Grillplatten PNC 206346 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206466 ☐
- Front-Handlauf, 400 mm PNC 216046 ☐
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ☐
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ☐
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216277 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐



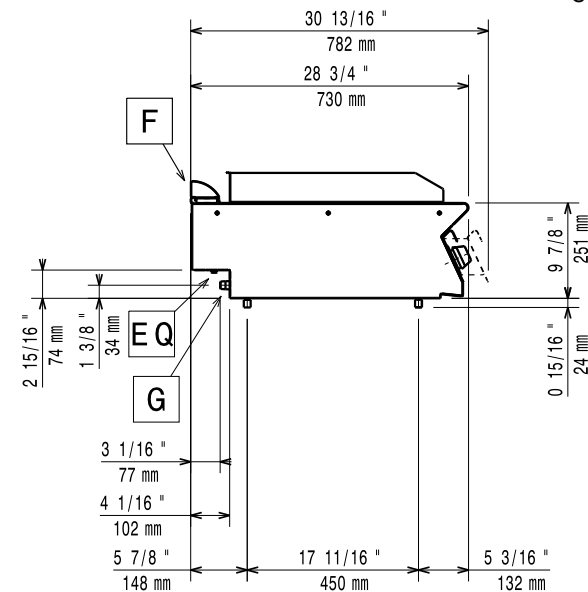
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 400 mm Gas-Bratplatte, glatt gebürstete Chromplatte

Front



Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	7 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:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	730 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	40 kg
Versandgewicht:	44 kg
Versandhöhe:	520 mm
Versandlänge:	46530 mm
Versandtiefe:	820 mm
Versandvolumen:	19.84 m³
Garflächenlänge:	330 mm
Garflächentiefe:	540 mm



Modulare Großküchengeräteserie
700XP 400 mm Gas-Bratplatte, glatt gebürstete Chromplatte

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

2026.08.07