Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371411 (E7IIKTAOMCI) * 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 ❑

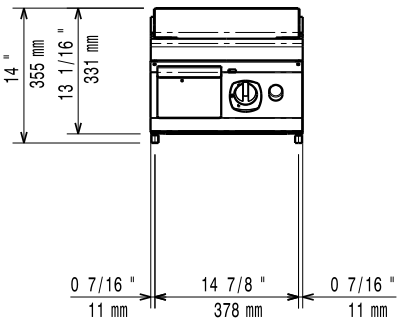
Genehmigung:

• 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	❑

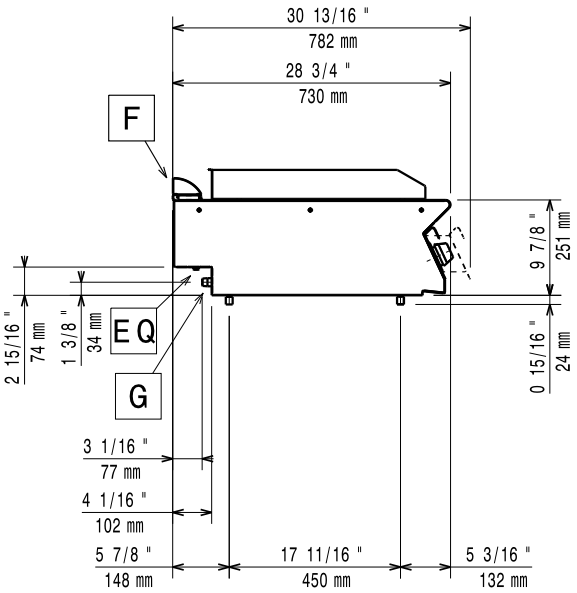
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

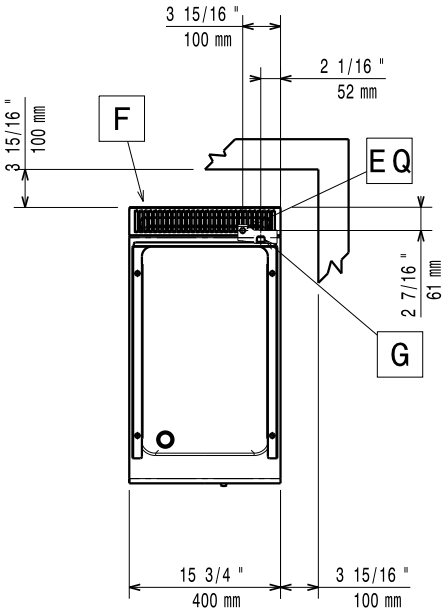


Seite



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

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

2026.11.23