Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 800mm Gasbratplatte, glatte und gerippte Platte aus gebürstetem Chrom

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371414 (E7IIMTAOMEI) * NOT TRANSLATED *

Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Vorderer Warmhaltebereich
- Temperaturbereich von 100° bis 280°C.
- Die grob gebürstete Chromoberfläche ist sehr kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages.
- Abstreifer mit glatten und gerippten Klingen sind im Lieferumfang enthalten.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.
- 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.

Konstruktion

- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.
- 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.

Genehmigung:

Serienmäßiges Zubehör

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

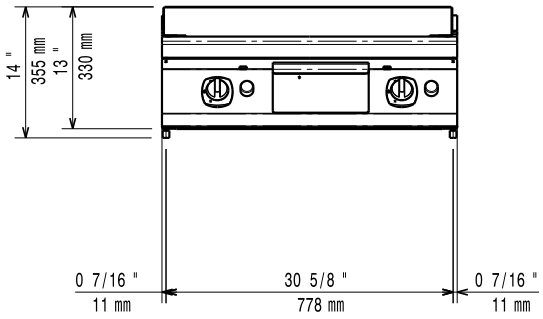
Optionales Zubehör

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

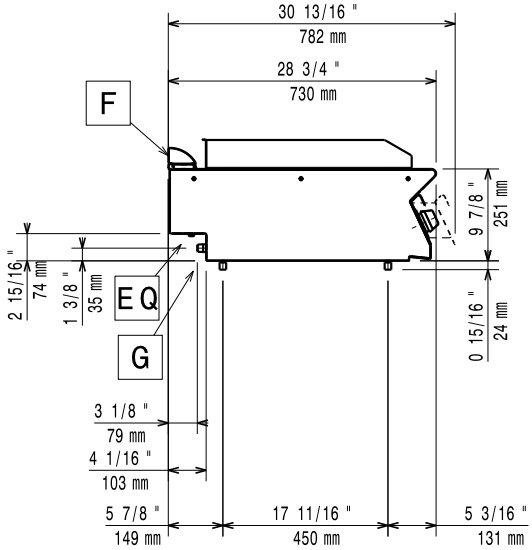
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 800mm Gasbratplatte, glatte und gerippte Platte aus gebürstetem Chrom

Front

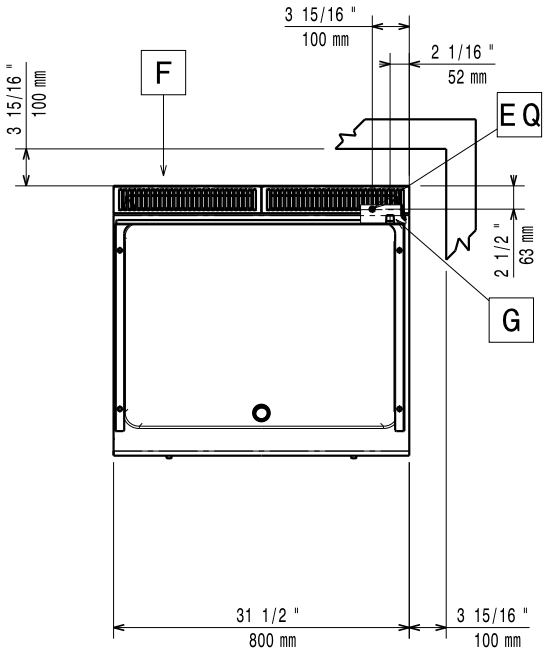


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	14 kW
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:	78 kg
Versandhöhe:	540 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.38 m³
Garflächenlänge:	730 mm
Garflächentiefe:	540 mm

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