

## Modulare Großküchengeräteserie 700XP Freistehende Gasfritteuse mit 1 Wanne, 15 Liter

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**371420 (E7KKETBAMCI)**

 Gas-Fritteuse, 15 l, 1 V-  
 förmiges Becken, Brenner  
 außenliegend, 1 Korb,  
 Standgerät

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

 Gas-Fritteuse mit 1 V-Becken 15 Ltr., Standgerät  
 mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-,  
 Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit  
 Scotch-Brite Schliff

 - Beckengröße: 240x380x505 mm, außenliegende  
 Heizelemente

- Füllmenge min./max: 13/15 Ltr.

- Arbeitstemperatur: 105-185°C

- Serienzubehör: je Becken 1 Korb (921691) und 1 Deckel

- dreiseitig geschlossener Schrankraum, 330x640x420 mm

- vorne geschlossen mit 1 Flügeltür, Rechtsanschlag

Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen

### Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- Zwei 7 kW Edelstahl-Hochleistungsbrenner mit Flammenwächter außen am Becken.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Zündsicherung zu jedem Brenner.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Fettablauf über einen Hahn in einen Auffangbehälter unter dem Becken.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Piezozündung für zusätzliche Sicherheit.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- IPX4 Spritzwasserschutz.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

### Konstruktion

- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- 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.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.

### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 1 St. Vollkorb für 14- und 15-Liter-Fritteusen PNC 921691

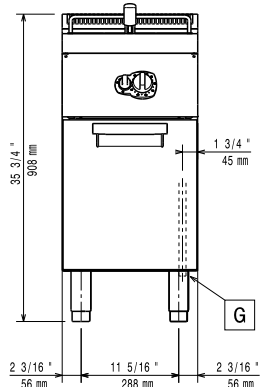
### Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 120 mm Ø PNC 206126
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø PNC 206127
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136
- Front-Sockelblende, 400 mm PNC 206147
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151

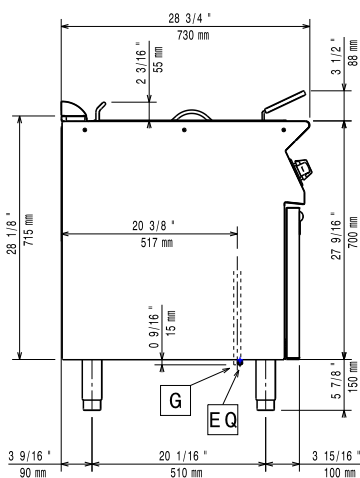
**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

- |   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Front-Sockelblende, 1600 mm   | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Filter für Fettauffangbehälter für 7-, 14- und 15-Liter-Standfritteusen | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 400 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)     | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 15-Liter-Fritteusen               | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)     | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Ableitblech für panierte Produkte für 15-Liter-Fritteusen               | PNC 921696 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)    | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Druckregler für Gasgeräte   | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)    | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)    | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Grobschmutzfilter für 15-Liter-Fritteusen                           | PNC 206235 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden   | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 1 Paar seitliche Sockelblenden                                      | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Fettablaufrohr für 15-Liter-Standfritteuse                          | PNC 206301 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm                                     | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700                   | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE                                     | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø                            | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Tür für offenen Unterschrank  | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 400 mm (XP700-900)    | PNC 206366 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)    | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)   | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)   | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)   | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rückwandverkleidung - 600 mm (XP700-900)                            | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)                            | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)                           | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)                           | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)                      | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 600 mm (XP700-900)    | PNC 206431 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Ablaufverbindung für HP Grill                                       | PNC 206437 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 2 Seitenblenden für freistehende Geräte                             | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Vollkorb für 14- und 15-Liter-Fritteusen                            | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 2 Halbkörbe für 14- und 15-Liter-Fritteusen                         | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |

Front

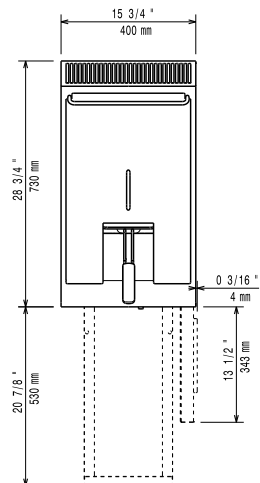


Seite



EQ = Equipotentialschraube  
 G = Gasanschluss

oben



## 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.

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	240 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	505 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	380 mm
Beckeninhalt:	13 lt MIN; 15 lt MAX
Thermostatbereich:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Nettogewicht:	55 kg
Versandgewicht:	57 kg
Versandhöhe:	1140 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	820 mm
Versandvolumen:	0.43 m <sup>3</sup>
Zertifizierungsgruppe	N7FG