

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Freistehende Gasfritteuse mit zwei Becken, 15 Liter

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


371421 (E7KKETBAMEI)

Gas-Fritteuse, 2 x 15 l, 2 V-förmige Becken, Brenner außenliegend, 2 Körbe, Standgerät

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Fritteuse mit 2 V-Becken je 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)
 - dreiseitig geschlossener Schrankraum, 680x640x420 mm
 - vorne geschlossen mit 2 Flügeltüren
- Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen

Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Tiefgezogene, V-förmige Becken.
- Vier 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.

Nachhaltigkeit



- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

Serienmäßiges Zubehör

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

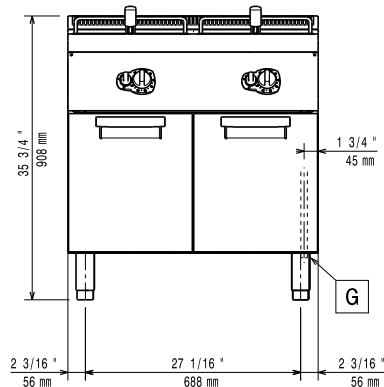
Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133 ☐
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 ☐
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 ☐
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148 ☐
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152 ☐

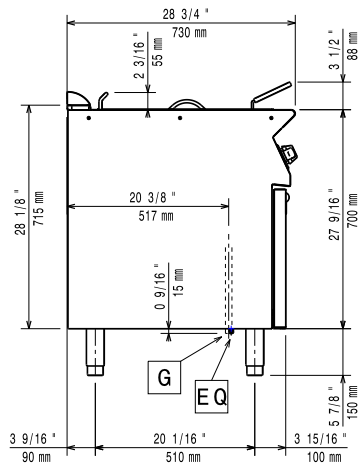
Genehmigung: _____

• Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206176	☐
• Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206177	☐
• Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206178	☐
• Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206179	☐
• 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)	PNC 206210	☐
• Grobschmutzfilter für 15-Liter-Fritteusen	PNC 206235	☐
• Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø	PNC 206246	☐
• 1 Paar seitliche Fußblenden	PNC 206249	☐
• 1 Paar seitliche Sockelblenden	PNC 206265	☐
• Fettablaufrohr für 15-Liter-Standfritteuse	PNC 206301	☐
• Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm	PNC 206304	☐
• Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700	PNC 206307	☐
• RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE	PNC 206308	☐
• Tür für offenen Unterschrank	PNC 206350	☐
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)	PNC 206367	☐
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)	PNC 206368	☐
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)	PNC 206369	☐
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)	PNC 206370	☐
• Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)	PNC 206374	☐
• Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)	PNC 206375	☐
• Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376	☐
• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206467	☐
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216000	☐
• Vollkorb für 14- und 15-Liter-Fritteusen	PNC 921691	☐
• 2 Halbkörbe für 14- und 15-Liter-Fritteusen	PNC 921692	☐
• Filter für Fettauffangbehälter für 7-, 14- und 15-Liter-Standfritteusen	PNC 921693	☐
• Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 15-Liter-Fritteusen	PNC 921695	☐
• Ableitblech für panierte Produkte für 15-Liter-Fritteusen	PNC 921696	☐
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	☐

Front

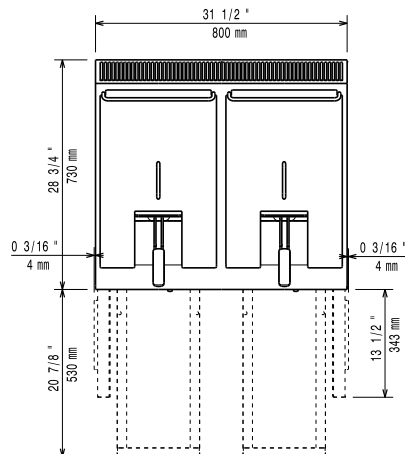


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	28 kW
Standardgasart:	G30 – 50 mbar
Gasart, Option:	G31 37 mbar
Arbeitsdruck, mBar (min/ max)	0 / 0
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:	85 kg
Versandgewicht:	97 kg
Versandhöhe:	1130 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.8 m ³
Zertifizierungsgruppe	N7FG