

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



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

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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.

Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Verbindungs-/Dichtungsmittel | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückstromverhinderer, 150 mm Ø | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> |
| • Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

• 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"/>
• Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø	PNC 206246	<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, 800 mm	PNC 206304	<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"/>
• Tür für offenen Unterschrank	PNC 206350	<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 - 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"/>
• - 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"/>
• Filter für Fettauffangbehälter für 7-, 14- und 15-Liter-Standfritteusen	PNC 921693	<input type="checkbox"/>
• Anti-Blockierstange für Ablaufrohr in 15- Liter-Fritteusen	PNC 921695	<input type="checkbox"/>
• Ableitblech für panierte Produkte für 15- Liter-Fritteusen	PNC 921696	<input type="checkbox"/>
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	<input type="checkbox"/>

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

