

## 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.

### 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 ☐
- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176 ☐
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177 ☐

Genehmigung:

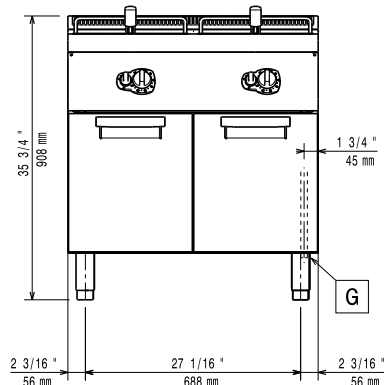
|                                                                           |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)        | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)        | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Füße fürSockelaufstellung (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"/> |



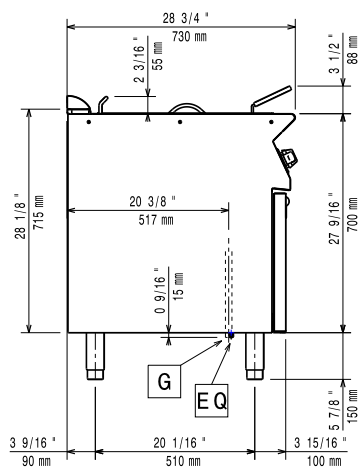
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Front

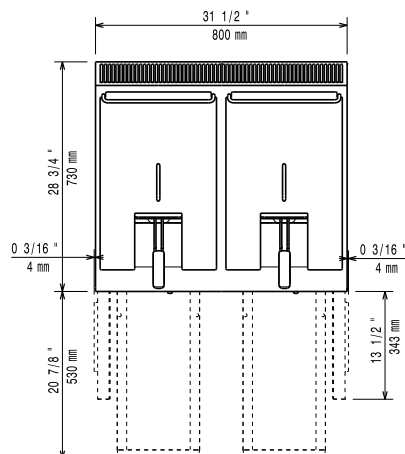


Seite



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 m³                 |
| Zertifizierungsgruppe                 | N7FG                   |



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

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

2026.10.12