

## Modulare Großküchengeräteserie 700XP Zwei-Becken-Gasfritteuse Top 7 Liter

**Technisches Datenblatt**

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

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

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

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


**371423 (E7KKBTAOMEI)**

Gas-Fritteuse, 2 x 7 l, 2 V-förmige Becken, Brenner außenliegend, 2 Körbe, Tischgerät

### Kurzbeschreibung

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

Gas-Fritteuse mit 2 V-Becken je 7 Ltr, Tischgerät mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff

- Beckengröße: 240x380x235 mm, außenliegende Heizelemente

- Füllmenge min./max: 5,5/7 Ltr.

- Arbeitstemperatur: 105-185°C

- Serienzubehör: je Becken 1 Korb (921608)

Tischgerät, Korpshöhe 250 mm

Anschlusswert Gas: Erdgas 20 mbar - 14,0 kW

### Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Tiefgezogene, V-förmige Becken.
- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- Zwei 7 kW Edelstahl-Hochleistungsbrenner mit Flammenwächter außen an den Becken.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Zündsicherung zu jedem Brenner.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Fettablauf über frontseitigen Ablaufhahn.
- 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.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

### Konstruktion

- 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. Korb für 7-Liter-Tisch- und Standfritteusen PNC 921608

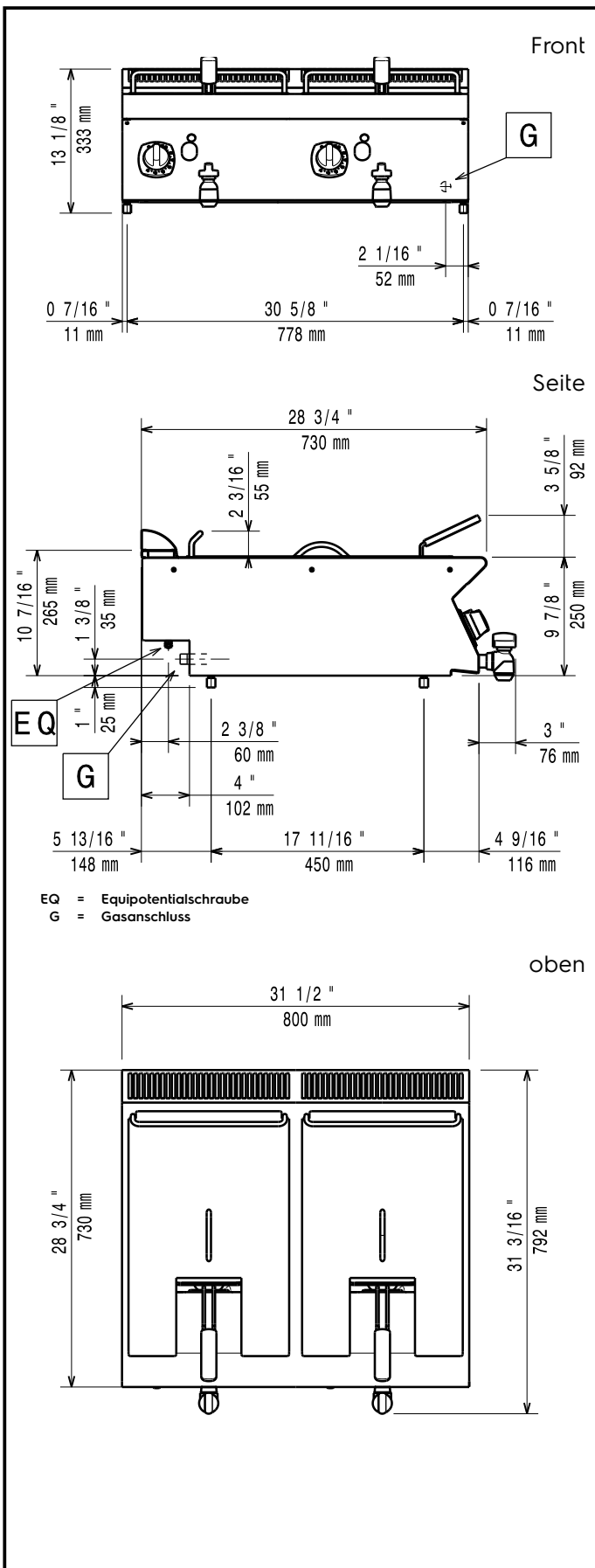
### Optionales Zubehör

- 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

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



- Wasserhahn für Stand-Grillgeräte, 800 mm PNC 206281
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400
- - NOT TRANSLATED - PNC 206467
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216277
- Korb für 7-Liter-Tisch- und Standfritteusen PNC 921608
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225



### Gas

Gasleistung:	14 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.

<b>Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:</b>	240 mm
<b>Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:</b>	235 mm
<b>Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:</b>	380 mm
<b>Beckeninhalt:</b>	5.5 lt MIN; 7 lt MAX
<b>Thermostatbereich:</b>	105 °C MIN; 185 °C MAX
<b>Nettogewicht:</b>	47 kg
<b>Versandgewicht:</b>	54 kg
<b>Versandhöhe:</b>	540 mm
<b>Versandlänge:</b>	820 mm
<b>Versandtiefe:</b>	860 mm
<b>Versandvolumen:</b>	0.38 m <sup>3</sup>
<b>Zertifizierungsgruppe</b>	N7FG