



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie  
700XP Ein Becken freistehende  
Gasfritteuse mit 7 Liter  
Fassungsvermögen

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371424 (E7KKBTBAMCI)

\* NOT TRANSLATED \*

## Hauptmerkmale

- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.
- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße.
- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- 7 kW Edelstahl-Hochleistungsbrenner mit Flammenwächter außen am Becken.
- 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.

## Konstruktion

- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliiff.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

## Nachhaltigkeit



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

## Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 1 St. Korb für 7-Liter-Tisch- und Standfritteusen PNC 921608

## 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

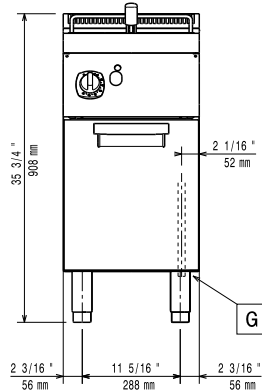
Genehmigung: \_\_\_\_\_



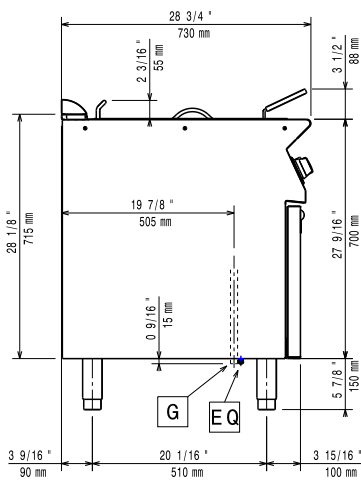
Experience the Excellence  
www.electroluxprofessional.com  
professional.dach@electroluxprofessional.com

• Front-Sockelblende, 400 mm	PNC 206147	<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, 400 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206175	<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"/>
• 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"/>
• 1 Paar seitliche Fußblenden	PNC 206249	<input type="checkbox"/>
• 1 Paar seitliche Sockelblenden	PNC 206265	<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"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206467	<input type="checkbox"/>
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216000	<input type="checkbox"/>
• Korb für 7-Liter-Tisch- und Standfritteusen	PNC 921608	<input type="checkbox"/>
• Filter für Fettauffangbehälter für 7-, 14- und 15-Liter-Standfritteusen	PNC 921693	<input type="checkbox"/>
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	<input type="checkbox"/>

Front

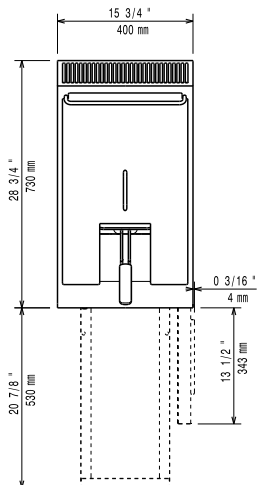


Seite



EQ = Equipotentialschraube  
 G = Gasanschluss

oben


**Gas**

<b>Gasleistung:</b>	<b>371424 (E7KKBTBAMCI)</b>	7 kW
<b>Standardgasart:</b>		G30 - 50 mbar
<b>Gasart, Option:</b>		G31 37 mbar
<b>Gaszufuhr:</b>		1/2"
<b>LPG Gas Pressure:</b>		11" w.c. (27.7 mbar)

**Schlüsselinformation**

<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>	40 kg
<b>Versandgewicht:</b>	49 kg
<b>Versandhöhe:</b>	1120 mm
<b>Versandlänge:</b>	460 mm
<b>Versandtiefe:</b>	820 mm
<b>Versandvolumen:</b>	0.42 m <sup>3</sup>

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.

**Zertifizierungsgruppe** N7FG