


391592 (E9IIKTAOMII)

Grillplatte HP mit glatter,
 kratzfester NitroChrome3-
 Kochplatte, horizontal,
 thermostatische Steuerung,
 Q Mark

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Glatte, kratzfeste Chromoberfläche. 33 kW Gasbrenner mit Thermostatventil und selbststabilisierender Flamme. Temperaturbereich bis zu 270°C. Zur Installation auf offenen Unterbauten, Brückenträgern oder freitragenden Systemen. Herausnehmbare Schubladen unter der Kochfläche zum Auffangen von Fett und Speiseresten. Korpus und Arbeitsplatte des Geräts komplett aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish. Extrastarke Arbeitsplatte aus hochfestem 2 mm Edelstahl. Rechtwinklige Seitenkanten für einen bündigen Übergang zwischen den Geräten.

Hauptmerkmale

- Exklusive IcyHot Installation: kombiniert die Bratplatte HP mit dem Dual-Temperatur-Kühl-/Tiefkühlunterschrank HP zu einem Gerät, das gleichzeitig die Produktivität erhöht und die Speisenzubereitung und -Lagerung vereinfacht.
- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Zwei große Abflussöffnungen in der Garfläche zum Fettablauf in zwei separate 3 l Auffangbehälter unter der Bratfläche.
- Dreiseitiger, hoher Spritzschutz aus Edelstahl.
- Piezozündung mit Thermostatventil für zusätzliche Sicherheit
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Die Einheiten verfügen über 4 unabhängige Steuerungen zur Regulierung der Temperatur der Kochfläche.
- Kratzfeste Kochfläche durch eine spezielle Behandlung der Chromplatte.
- Leicht zu reinigende und korrosionsbeständige Chromoberfläche.
- Temperaturbereich von 90° bis 270°C.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Kratzfeste Kochfläche 20 mm dick für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- Nutzfläche glatt.
- Das Modell wird mit Düsen für G30-50 mbar geliefert.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255

Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE PNC 206309 ☐
- Wasserablauf für HP Grillplatten PNC 206345 ☐
- Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455 ☐

Genehmigung: _____

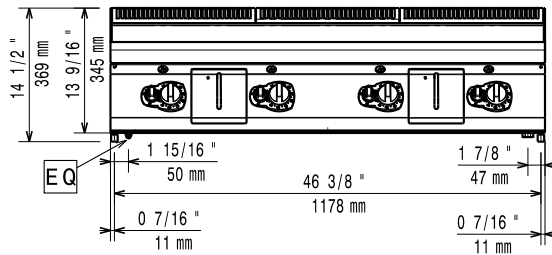
- | | | |
|-----------------------------|------------|--------------------------|
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206468 | ☐ |
| • Front-Handlauf, 1200 mm | PNC 216049 | ☐ |
| • Front-Handlauf, 1600 mm | PNC 216050 | ☐ |
| • Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 | ☐ |



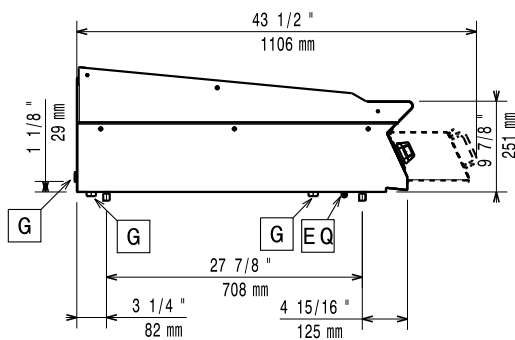
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
900XP 1200mm Grillplatte mit glatter, kratzfester
NitroChrome3-Kochplatte, horizontal, thermostatische
Steuerung, inklusive Schaber - High Performance, Q Mark

Front

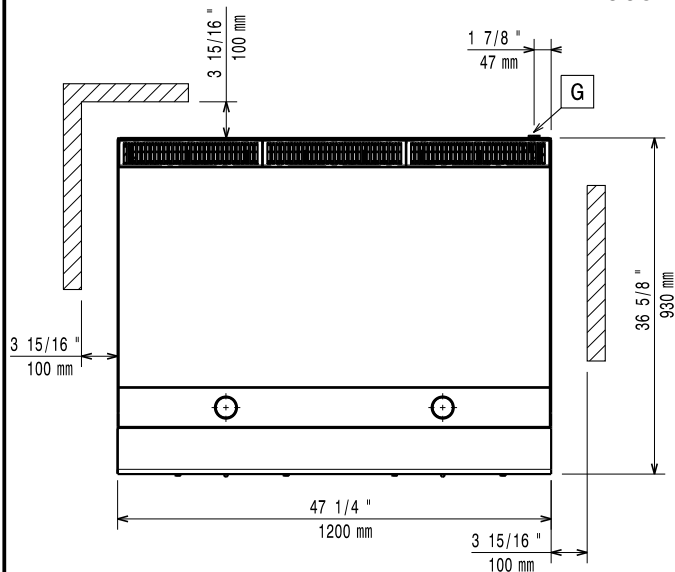


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	33 kW
Standardgasart:	G30 - 50 mbar
Gasart, Option:	G31 37 mbar
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	1200 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	930 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	150 kg
Versandgewicht:	199 kg
Versandhöhe:	540 mm
Versandlänge:	1400 mm
Versandtiefe:	900 mm
Versandvolumen:	0.68 m ³
Garflächenlänge:	1194 mm
Garflächentiefe:	610 mm

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.



Modulare Großküchengeräteserie
900XP 1200mm Grillplatte mit glatter, kratzfester NitroChrome3-Kochplatte,
horizontal, thermostatische Steuerung, inklusive Schaber - High Performance, Q Mark
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.