

## Modulare Großküchengeräteserie 700XP 1-Becken-Gas-Friteuse, 7 l, Tischgerät

**Technisches Datenblatt**

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

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

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

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


**371066 (E7FRGD1B00)**
**7-L-GAS-TISCH-FRITEUSE  
400 MM**

### Kurzbeschreibung

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

Gas-Friteuse mit 1 V-Becken 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 - 7,0 kW

### Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- 7 kW Edelstahl-Hochleistungsbrenner mit Flammenwächter außen am Becken.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Züandsicherung 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

- 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.

### Nachhaltigkeit



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

### Serienmäßiges Zubehör

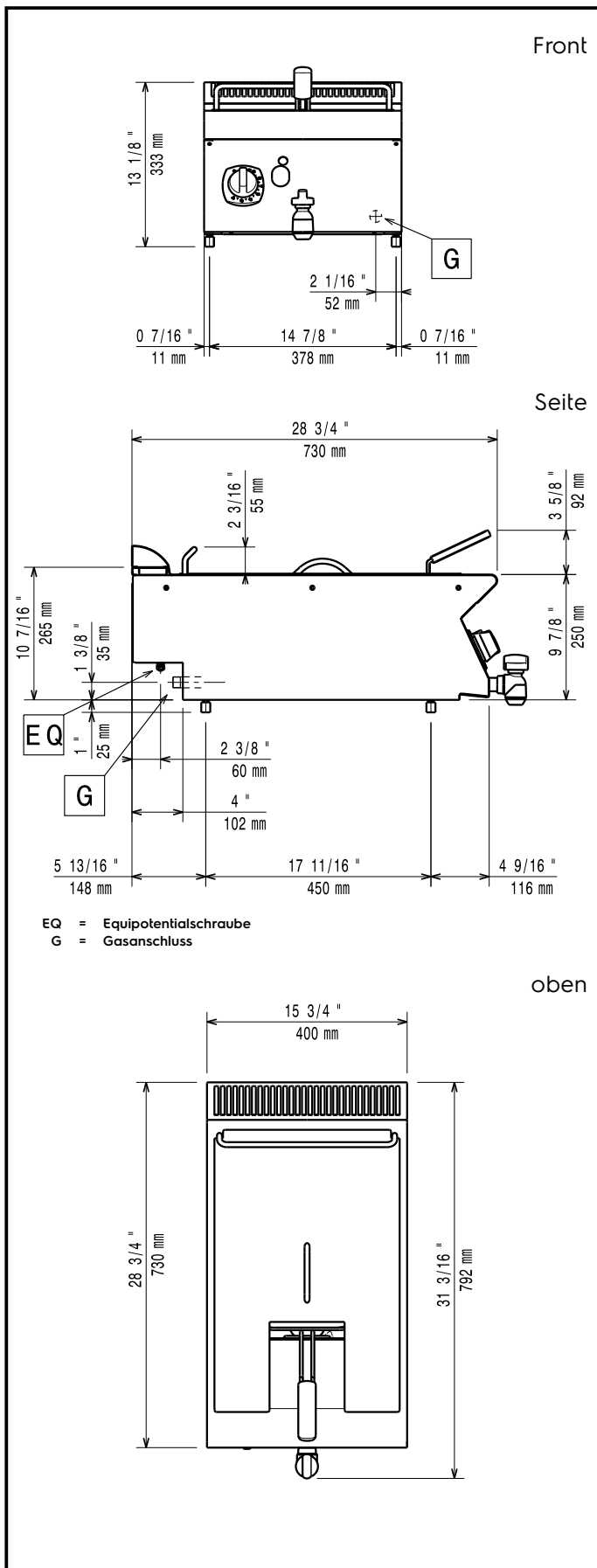
- 1 St. Korb für 7-Liter-Tisch- und PNC 921608 Standfritteusen

### Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 120 mm PNC 206126
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø PNC 206127
- Träger für Brückeninstallation, 800 mm PNC 206137
- Träger für Brückeninstallation, 1000 mm PNC 206138

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

- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141
- Träger für Brückeninstallation, 400 mm PNC 206154
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø PNC 206310
- 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**

<b>Gasleistung:</b>	371066 (E7FRGD1B00)	7 kW
<b>Standardgasart:</b>		Erdgas
<b>Gasart, Option:</b>		Erdgas
<b>Gaszufuhr:</b>		1/2"

**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>	30 kg
<b>Versandgewicht:</b>	ISO 9001 kg
<b>Versandhöhe:</b>	520 mm
<b>Versandlänge:</b>	460 mm
<b>Versandtiefe:</b>	820 mm
<b>Versandvolumen:</b>	0.2 m <sup>3</sup>

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.

**Zertifizierungsgruppe** N7FG