



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie  
700XP 22 l Elektro-  
Multifunktionsgargerät mit  
Verbundboden**

**Technisches Datenblatt**

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371110 (E7MFEHDI00)

22-L-EL.MULTIFUNKT.GER.  
VERBUNDBODEN 800

## Kurzbeschreibung

### Artikel Nr.

Elektro-Multikocher 22 Ltr. (10 kW), Standgerät  
mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und  
Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff  
- Bratfläche 630x510 mm aus Edelstahl plattiert 1.4404  
- Arbeitstemperatur: 100-250°C  
- Serienzubehör: Verschlussstopfen, Reinigungsschaber, Ablaufrohr  
Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

## Hauptmerkmale

- Multifunktions-Gargerät zum Braten mit tiefem Fettspiegel, Kochen von Flüssigkeiten oder als Bain-Marie. Zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Simmern, Dünsten und für weiße Saucen.
- Tiegelboden aus Verbundstahl (3 mm CrNiMo-Stahl 1.4401 Plattierung auf 12 mm Fluss-Stahlplatte) für optimale Grillergebnisse.
- Edeltahltiegel mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung.
- Genaue Regelung der Bodentemperatur über ein Thermostat in der Bedienblende.
- Temperatureinstellung von 100 °C - 250 °C.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung über den ganzen Boden.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Beheizung durch Infrarot Heizelemente.
- Gerät wird serienmäßig mit vier 50 mm Edelstahlfüßen geliefert (Edelstahlfußblenden als Option).

## 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.
- Geliefert mit Kufen für Gastronorm-Behälter.

## Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- 1 St. Klingen mit gerundeten Seiten für Reinigungsschaber für Multifunktionsgerät PNC 921694

## Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- 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 ☐

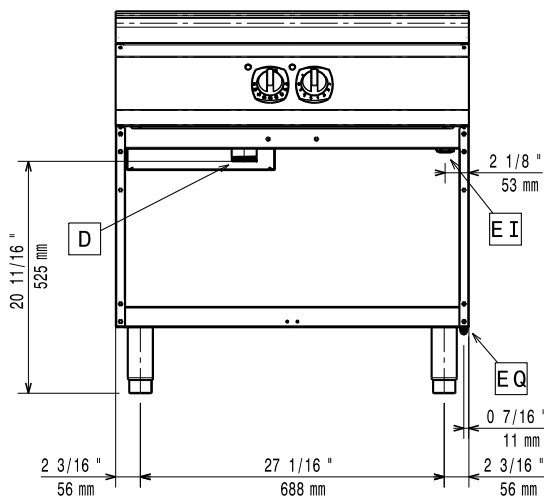
Genehmigung: \_\_\_\_\_



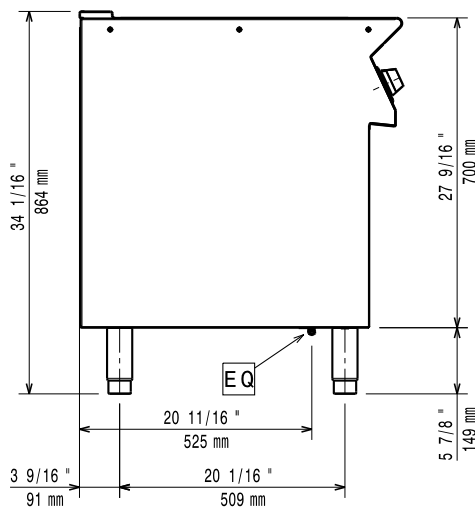
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

- Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206178 ☐
- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206179 ☐
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210 ☐
- 2 Auflageschienen für 4 x GN 1/1, für offene Unterbauten PNC 206244 ☐
- Mittelstrebe für Montage von Schubladen und Rostauflagen in offenen Unterschränken PNC 206245 ☐
- 1 Paar seitliche Fußblenden PNC 206249 ☐
- 1 Paar seitliche Sockelblenden PNC 206265 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304 ☐
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350 ☐
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900) PNC 206367 ☐
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900) PNC 206368 ☐
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900) PNC 206369 ☐
- Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900) PNC 206370 ☐
- Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) PNC 206374 ☐
- Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) PNC 206375 ☐
- Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) PNC 206376 ☐
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216000 ☐
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ☐
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ☐
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ☐
- Deckel für 22-Liter-Multifunktionsgerät PNC 921690 ☐

Front

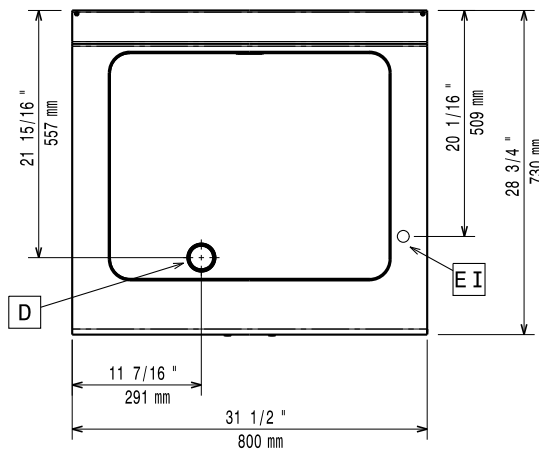


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

oben



## Elektrisch

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Netzspannung:

Gesamt-Watt

10 kW

## Schlüsselinformation

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.

**Betriebstemperatur MIN.:** 100 °C

**Betriebstemperatur MAX.:** 250 °C

**Nettogewicht:** 75 kg

**Versandgewicht:** 89 kg

**Versandhöhe:** 1140 mm

**Versandlänge:** 820 mm

**Versandtiefe:** 860 mm

**Versandvolumen:** 0.8 m³

**Zertifizierungsgruppe** EBP7F4