



## Modulare Großküchengeräteserie 700XP 22 I Elektro- Multifunktionsgargerät mit Verbundboden



371110 (E7MFEHD100)

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 plattierte 1.4404  
- Arbeitstemperatur: 100-250°C  
- Serienzubehör: Verschlussstopfen, Reinigungsschaber, Ablaurohr  
Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### 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 Plättierung auf 12 mm Fluss-Stahlplatte) für optimale Grillergebnisse.
- Edelstahlriegel mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung.
- Genaue Regelung der Bodentemperatur über ein Thermostat in der Bedienblende.
- Temperaturreinstellung 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 Geräte nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Geliefert mit Kufen für Gastronorm-Behälter.

### Seriennäbiges Zubehör

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

### Optionales Zubehör

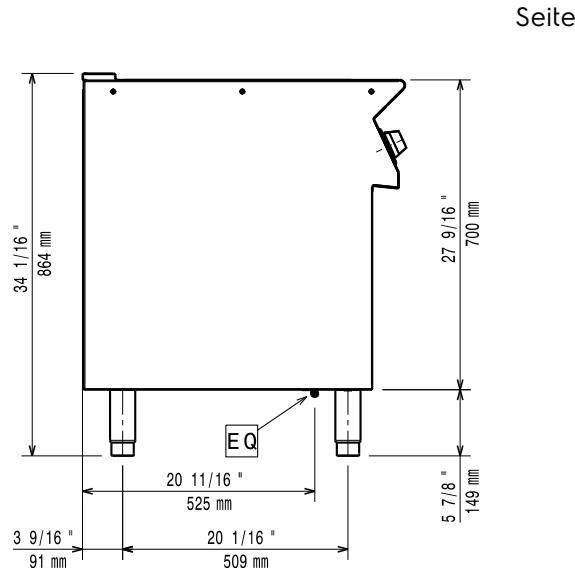
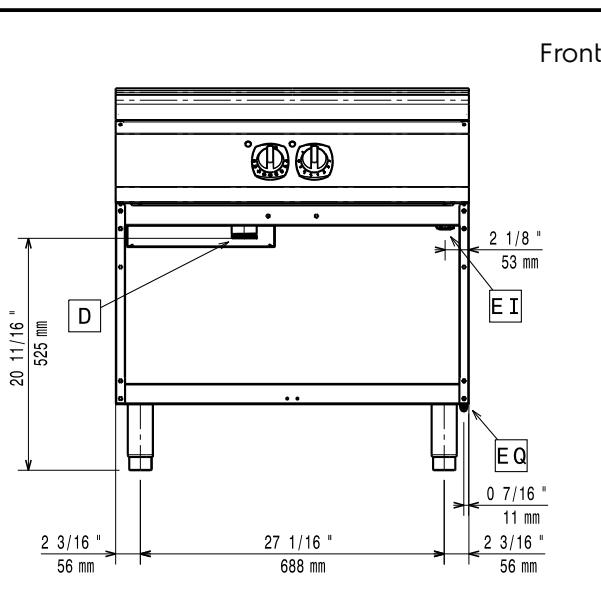
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 □
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135 □
- 1 Satz geflanschte Füße PNC 206136 □
- Front-Sockelblende, 800 mm PNC 206148 □
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150 □
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 □
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152 □
- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176 □
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177 □

### Genehmigung:

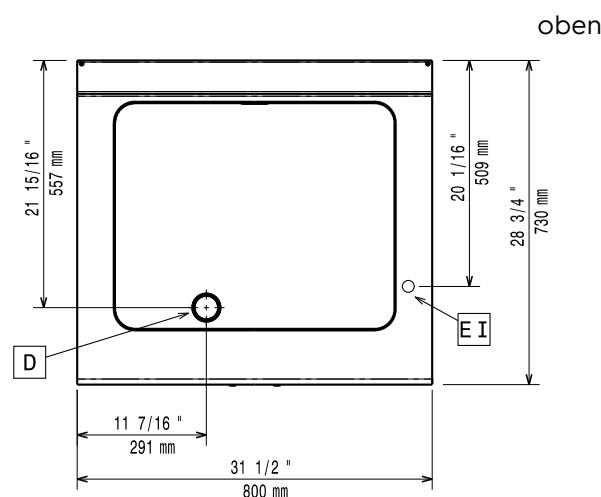


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

- 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 Rostaflagen 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



EI = Elektroanschluss  
EQ = Equipotentialischraube



### Elektrisch

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

Netzspannung:

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 Isolierzvorrichtung 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 m<sup>3</sup>

Zertifizierungsgruppe

EBP7F4