



371106 (E7MFGHD100)

 22-L-GASMULTIFUNKT.GER.
 VERBUNDBODEN 800

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Multikocher 22 Ltr. (14 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.
- Brenner mit doppelter Flammenreihe für bessere Wärmeverteilung.
- 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 PNC 164255
Bratplatten
- 1 St. Klingen mit gerundeten PNC 921694
Seiten für Reinigungsschaber
für Multifunktionsgerät

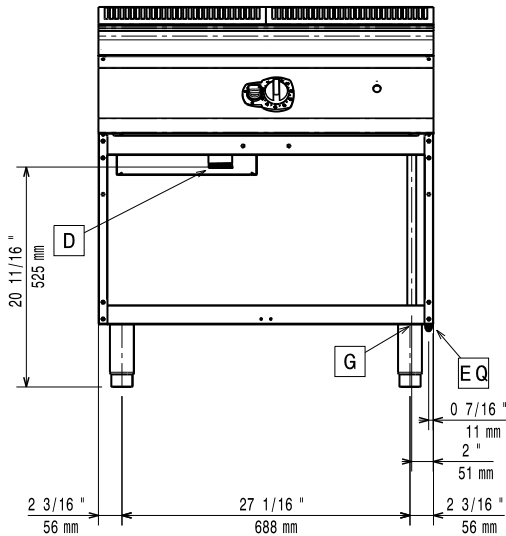
Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 150 mm PNC 206132
Ø
- Adapterring für PNC 206133
Abgaskondensator, 150 mm Ø
- Satz mit 4 Rollen, 2 PNC 206135
schwenkbar mit Bremse
- 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

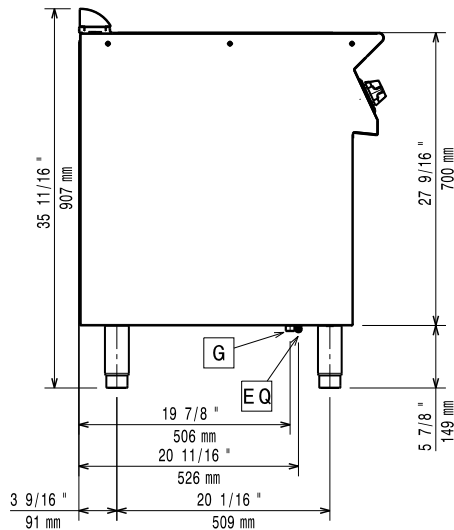
Genehmigung: _____

- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177
- 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
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246
- 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
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400
- 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
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225

Front

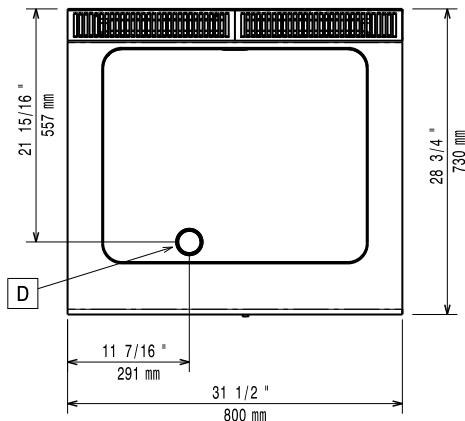


Seite



EQ = Equipotentialschraube
 G = Gasanschluss

oben


Gas

Gasleistung:	371106 (E7MFGHDI00)	14 kW
Standardgasart:		Erdgas
Gasart, Option:		Erdgas
Gaszufuhr:		1/2"

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	100 °C
Betriebstemperatur MAX.:	250 °C
Nettogewicht:	80 kg
Versandgewicht:	95 kg
Versandhöhe:	1140 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.8 m ³

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 N7BRG