

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 4-Zonen-Infrarotherd mit Elektrobratofen

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371026 (E7IREH40E0)

 INFRAROT-HERD +
 ELEKTRO-OFEN 800 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Ceranherd, 4 Zonen (je 2,2 kW), mit Elektro-Bratofen GN 2/1 (6 kW) mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff

- 6 mm starke Ceranplatte
- Kochzonendurchmesser: 230 mm
- Elektro-Bratofen GN 2/1, Temperaturbereich 140-300°C
- Standard-Zubehör Bratofen: 1 Rost GN 2/1 verchromt (164250)

Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

Hauptmerkmale

- 6 mm dickes Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Infrarot-Heizzonen.
- Die runden, konzentrischen Heizzonen je 230 mm geben selbst an große Pfannen gleichmäßige Wärme ab.
- Kochplatte eingeschweißt zum Vermeiden von Infiltrierung des Unterbaus.
- Restwärmeanzeige.
- Warnleuchte zur Anzeige der Restwärme an der Platte.
- Geringe Wärmeabstrahlung an die Küche.
- Beheizung durch Ultra-Hochleistungs-Heizelemente.
- Das glatte Glaskeramik Kochfeld ist leicht zu reinigen und bietet ein Maximum an Hygiene.
- Im Unterbau ein Standard-Elektroofen mit starker Tür zu Wärmeisolierung.
- Garraum aus Edelstahl mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche.
- Ofenthermostat regelbar von 140 °C - 300 °C.
- IPX4 Spritzwasserschutz.

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.

Nachhaltigkeit



- Energieregulierung für jede Zone.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 PNC 164250 für statischen Bratofen

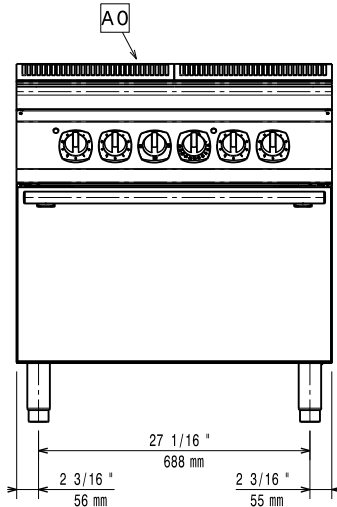
Optionales Zubehör

- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250 ☐
 - 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 PNC 206176 ☐
- (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)

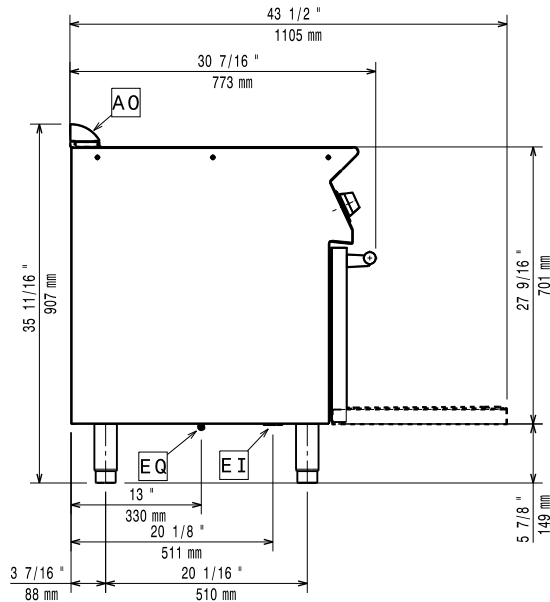
Genehmigung: _____

- 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 fürSockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210 ☐
- 1 Paar seitliche Fußblenden PNC 206249 ☐
- 1 Paar seitliche Sockelblenden PNC 206265 ☐
- Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 700 PNC 206291 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304 ☐
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ☐
- 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 ☐

Front

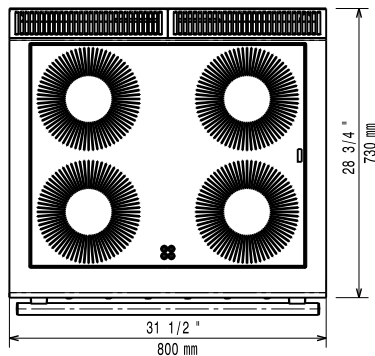


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung: 380-400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 14.8 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.

Ofen-Betriebstemperatur: 140 °C MIN; 300 °C MAX
Garraumlänge: 540 mm
Garraumhöhe: 300 mm
Garraumabmessung (Tiefe): 650 mm
Nettogewicht: 83 kg
Versandgewicht: 97 kg
Versandhöhe: 1080 mm
Versandlänge: 820 mm
Versandtiefe: 860 mm
Versandvolumen: 0.76 m³
Zertifizierungsgruppe: N7CIE
Leistung vordere Platten: 2.2 - 2.2 kW
Leistung hintere Platten: 2.2 - 2.2 kW
Abmessungen vordere Platten: Ø 230 Ø 230
Abmessungen hintere Platten: Ø 230 Ø 230