Electrolux PROFESSIONAL

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

- Energieregelung für jede Zone.

Serienmäßiges Zubehör

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

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 (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176 ❑

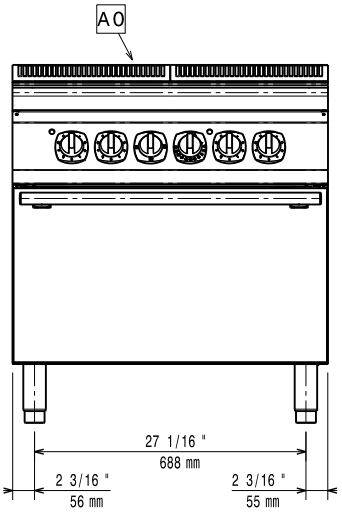
Genehmigung:

• 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 für Sockelaufstellung (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	❑

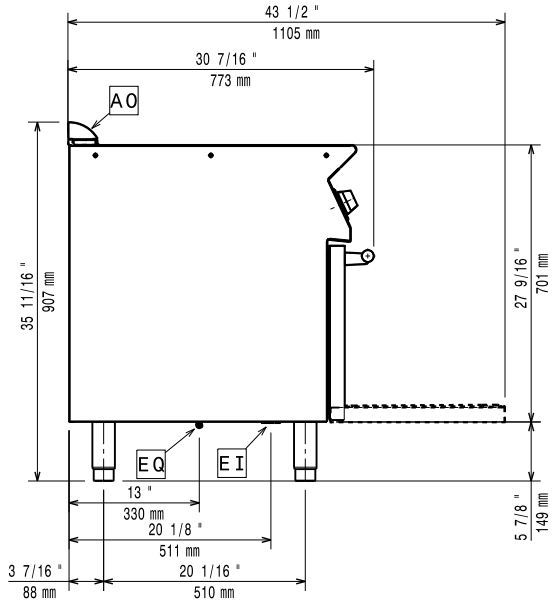
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 4-Zonen-Infrarotherd mit Elektrobratofen

Front

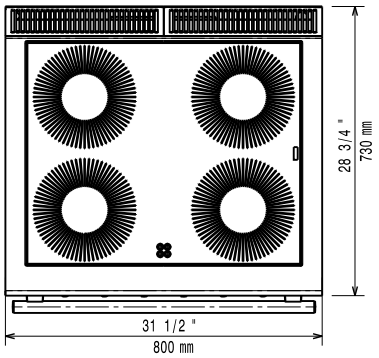


Seite



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

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.20