


**371018 (E7ECEH4QE0)**

 4-QUADR.-PLATTEN ELT.  
 HERD + OFEN 800 MM

**371129 (E7ECEH4QEN)**

 4-QUADRAT.PL.-EL.HERD +  
 OFEN 800 MM 230 V

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Elektro-Herd, 4 quadratische Platten (je 2,6 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  
 - quadratische Kochplatten aus Gusseisen, 230x230 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

- Die vier quadratischen 2,6 kW Gussplatten sind hermetisch in die einteilige Deckplatte eingeschweißt.
- Im Unterbau ein Standard-Elektroofen mit starker Tür zu Wärmeisolierung.
- Elektrobratofen mit thermostatisch geregelter Ober- und Unterhitze.
- Garraum aus Edelstahl mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche.
- Emaillierte, gerillte Ofen-Bodenplatte.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- IPX4 Spritzwasserschutz.
- Ofenthermostat regelbar von 100 °C - 300 °C.

### 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.

### Serienmäßiges Zubehör

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

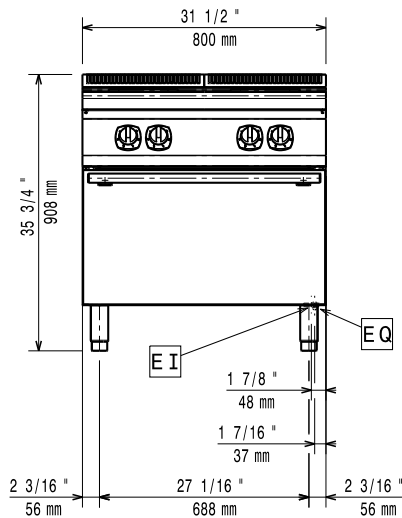
### Optionales Zubehör

- 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
- 2 Gusseisen-Plattenstäbe für Elektro-Tischherd (nur für 371018) PNC 206168
- 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

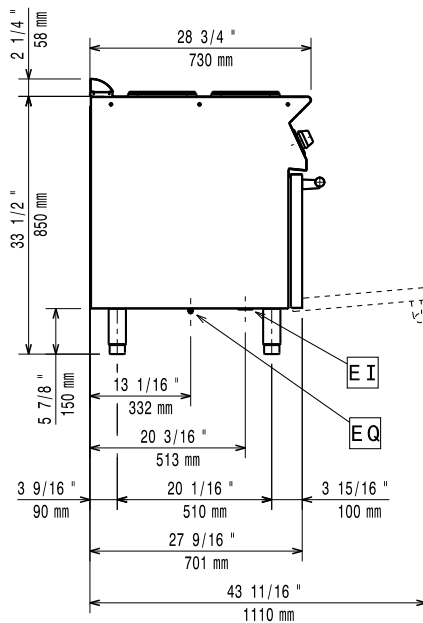
**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206179
- 4 FüÙe für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210
- 1 Paar seitliche Fußblenden PNC 206249
- 1 Paar seitliche Sockelblenden PNC 206265
- Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung) PNC 206289
- Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 700 PNC 206291
- Fettablaufrohr für 15-Liter-Standfritteuse (nur für 371018) PNC 206301
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308
- 2 Halbkörbe 105 x 350 mm für automatische, programmierbare Nudelkocher (nur für 371129) PNC 206314
- 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

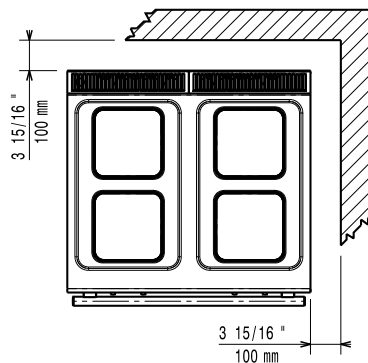


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

oben



### Elektrisch

#### Netzspannung:

371018 (E7ECEH4QE0)	380-400 V/3 ph/50-60 Hz
371129 (E7ECEH4QEN)	230 V/3 ph/50/60 Hz

#### Gesamt-Watt

16.4 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:** 100 °C MIN; 300 °C MAX

**Garraumlänge:** 540 mm

**Garraumhöhe:** 300 mm

**Garraumabmessung (Tiefe):** 650 mm

**Nettogewicht:** 80 kg

#### Versandgewicht:

371018 (E7ECEH4QE0)	104 kg
371129 (E7ECEH4QEN)	103 kg

#### Versandhöhe:

371018 (E7ECEH4QE0)	1080 mm
371129 (E7ECEH4QEN)	1140 mm

#### Versandlänge:

820 mm

#### Versandtiefe:

860 mm

#### Versandvolumen:

371018 (E7ECEH4QE0)	0.76 m <sup>3</sup>
371129 (E7ECEH4QEN)	0.8 m <sup>3</sup>

#### Zertifizierungsgruppe

371018 (E7ECEH4QE0)	EH740
371129 (E7ECEH4QEN)	N7CE1

**Leistung vordere Platten:** 2.6 - 2.6 kW

**Leistung hintere Platten:** 2.6 - 2.6 kW

**Abmessungen vordere Platten:**

230x230 230x230

**Abmessungen hintere Platten:**

230x230 230x230