

## Modulare Großküchengeräteserie 700XP 4-Flammen-Gasherd mit Gasbratofen

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**371002 (E7GCGH4CG0)**
**4-FLAMMEN-GASHERD +  
GASOFEN 800 MM**

### Kurzbeschreibung

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

Gasherd, 4 Flammen (je 5,5 kW), mit Gas-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

- Topfträger aus Gusseisen
- Brennerdurchmesser: je 60 mm
- Gas-Bratofen GN 2/1, Temperaturbereich 110-270°C
- Standard-Zubehör Bratofen: 1 Rost GN 2/1 verchromt (164250)

Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen  
 Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

### Hauptmerkmale

- Gerät mit 50 mm höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- Die vier 5,5 kW Hochleistungs-"Flowerflame"-Brenner ermöglichen, dass sich die Flamme unterschiedlichen Topfgrößen anpasst.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- Große Topfträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelstreben zum Einsatz von größten bis kleinsten Töpfen.
- Die Topfhalterungen aus Gusseisen können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Brenner mit Flammenregler.
- Züandsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützte Zündflamme.
- Im Unterbau ein Gas-Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Garraum aus Edelstahl mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche und emaillierter, gerillter Bodenplatte.
- Ofenthermostat regelbar von 110 °C - 270 °C.
- Doppelwandige Tür mit tiefgezogener Innenverkleidung zur Wärmeisolierung.
- IPX4 Spritzwasserschutz.
- Regelschalter für leichtgängigen Dauerwechsel von Mindest- bis Maximalleistung.

### 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

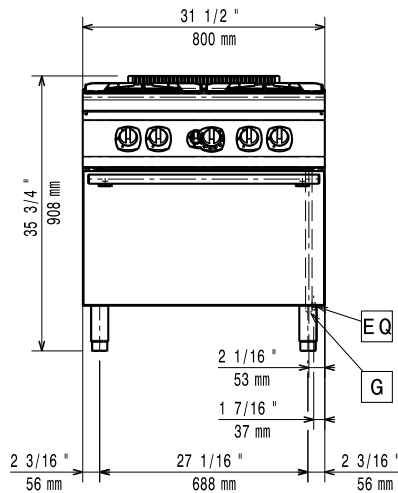
### Optionales Zubehör

- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133
- Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse PNC 206135

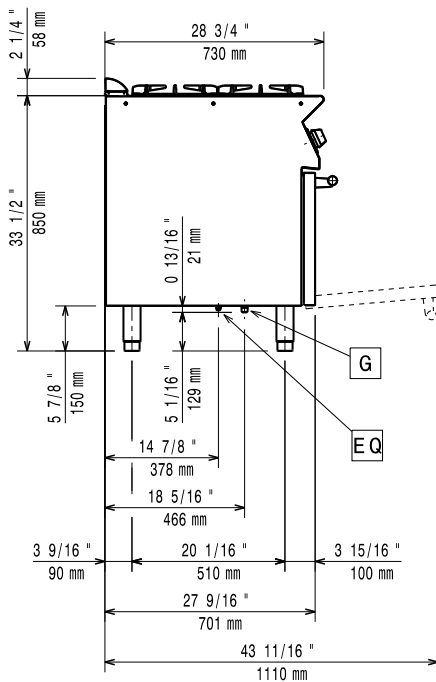
**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

- |   |            |                          |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • 1 Satz geflanschte Füße   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Front-Handlauf, 1600 mm                     | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm  | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Breiter Handlauf, Portionierbord,<br>800 mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm   | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Druckregler für Gasgeräte                   | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm   | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm   | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für<br>Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)          | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für<br>Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)         | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für<br>Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)         | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für<br>Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)         | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht<br>für Serie 900 Stand-Grillgerät)      | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Abgaskondensator für Vollmodul,<br>150 mm Ø                                 | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden   | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Glatte Kochplatte für einen Brenner<br>- passt nur auf vordere Brenner      | PNC 206260 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Gerillte Kochplatte für einen<br>Brenner - passt nur auf vordere<br>Brenner | PNC 206261 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme   | PNC 206264 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 1 Paar seitliche Sockelblenden  | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Wasserstandsäule mit Schwenkarm<br>(ohne Verbreiterung)                     | PNC 206289 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Verbreiterung für Wasserstandsäule<br>für Serie 700                         | PNC 206291 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen  | PNC 206297 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm   | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Seitlicher Handlauf rechts/links<br>Marine für XP700                        | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • RÜCKS. HANDLAUF 800 MM -<br>MARINE  | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Wokaufsatz für offene Gasbrenner<br>(XP700-900)                             | PNC 206363 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage<br>oder fahrbar 800 mm (XP700-900)         | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage<br>oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)        | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage<br>oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)        | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage<br>oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)        | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rückwandverkleidung - 800 mm<br>(XP700-900)                                 | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rückwandverkleidung - 1000 mm<br>(XP700-900)                                | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Rückwandverkleidung - 1200 mm<br>(XP700-900)                                | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Gas-Umrüstsatz (G150) für 700XP<br>Gasherde                                 | PNC 206387 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 2 Seitenblenden für freistehende<br>Geräte                                  | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Front-Handlauf, 600 mm  | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Front-Handlauf, 1200 mm   | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |

Front

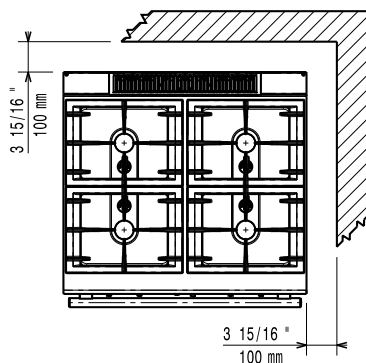


Seite



G = Gasanschluss

oben



## Gas

<b>Gasleistung:</b>	371002 (E7GCGH4CG0)	28 kW
<b>Standardgasart:</b>		Erdgas
<b>Gasart, Option:</b>		Stadtgas
<b>Gaszufuhr:</b>		1/2"

## Schlüsselinformation

<b>Leistung vordere Brenner</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Leistung hintere Brenner</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Abmessungen in mm hintere Brenner</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Abmessungen in mm vordere Brenner</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Ofen-Betriebstemperatur:</b>	110 °C MIN; 270 °C MAX
<b>Garraumlänge:</b>	540 mm
<b>Garraumhöhe:</b>	300 mm
<b>Garraumabmessung (Tiefe):</b>	650 mm
<b>Nettogewicht:</b>	80 kg
<b>Versandgewicht:</b>	100 kg
<b>Versandhöhe:</b>	1080 mm
<b>Versandlänge:</b>	820 mm
<b>Versandtiefe:</b>	860 mm
<b>Versandvolumen:</b>	0.76 m <sup>3</sup>

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** N7CG