

## Modulare Großküchengeräteserie 700XP 400mm Electric Fry Top, Ribbed Brushed Chrome Plate

### Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #  
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**371332**  
**(E7IILDAOMCA)**

Halbmodul Elektro-Bratplatte mit gerillt gebürsteter hartverchromter Stahloberfläche, geneigt, Thermostatregelung, Schaber inkludiert

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Zur Montage auf Neutralen Unterbauten, Kühlunterbauten, Brückenbauweise oder Wandmontage. Gerillte geneigte Bratoberfläche in gebürsteter hartverchromter Ausführung. Temperaturbereich bis 280°C. Fettschublade unter der Bratoberfläche entfernbar. Außenverkleidung in Edelstahl mit Scotch brite Oberflächenfinish. Tiefgezogene Oberplatte in einem Stück 1,5 mm Edelstahl Materialstärke. Rechtwinkelige Seitenwände für Flächenbündige Montage. Schaber und Spritzschutzblech inkludiert.

### Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 l Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- Großer Fettauffangbehälter als Option zur Installation unter Tischgeräte über offenem Unterschrank.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar für einfache Reinigung.
- IPX4 Spritzwasserschutz.
- Vorderer Warmhaltebereich
- Temperaturbereich von 120° bis 280°C.
- Infrarot-Heizelement2 unter der Bratfläche.
- Die grob gebürstete Chromoberfläche ist sehr kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages.
- Abstreifer für Rippenplatte serienmäßig enthalten.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

### Konstruktion

- Kochfläche vollständig gerippt.
- 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.
- Kochfläche 12 mm starkes gebürstetes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.

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

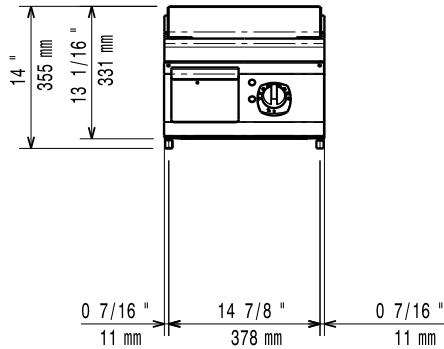
**Serienmäßiges Zubehör**

- 1 St. Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420

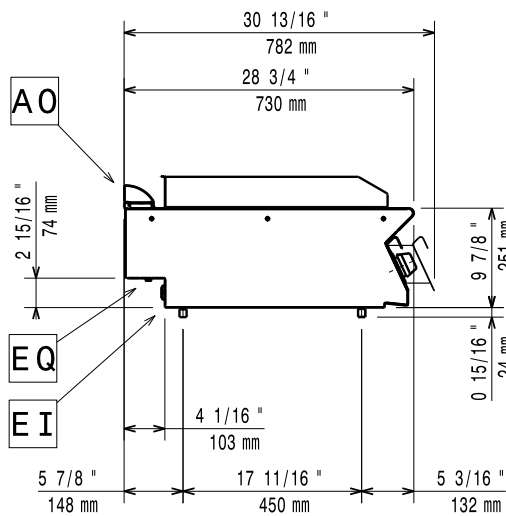
**Optionales Zubehör**

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 800 mm PNC 206137 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1000 mm PNC 206138 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 400 mm PNC 206154 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303 ☐
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Fettauffangbehälter für Grillplatten PNC 206346 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455 ☐
- Front-Handlauf, 400 mm PNC 216046 ☐
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ☐
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ☐
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216277 ☐

Front

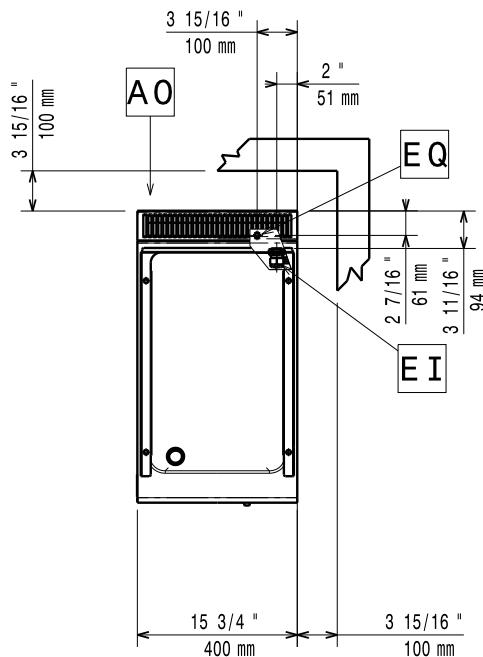


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

oben


**Elektrisch**

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Netzspannung:    | 400 V/3 ph/50-60 Hz |
| Vorbereitet für: |                     |
| Anschlusswert:   | 4.2 kW              |
| Gesamt-Watt      | 4.2 kW              |

**Schlüsselinformation**

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Betriebstemperatur MIN.: | 120 °C |
| Betriebstemperatur MAX.: | 280 °C |
| Außenabmessungen, Länge: | 400 mm |
| Außenabmessungen, Tiefe: | 730 mm |
| Außenabmessungen, Höhe:  | 250 mm |
| Nettogewicht:            | 40 kg  |
| Versandgewicht:          | 39 kg  |
| Versandhöhe:             | 530 mm |
| Versandlänge:            | 460 mm |
| Versandtiefe:            | 820 mm |
| Versandvolumen:          | 0.2 m³ |
| Garflächenlänge:         | 330 mm |
| Garflächentiefe:         | 540 mm |