Electrolux PROFESSIONAL

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 Bartoberfläche 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

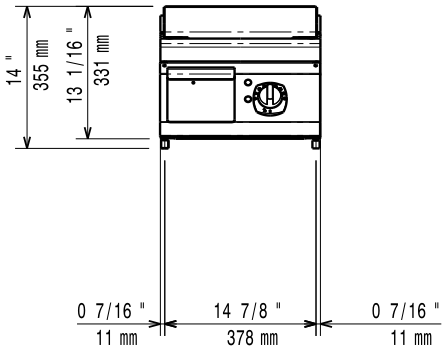
Optionales Zubehör

• 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	❑

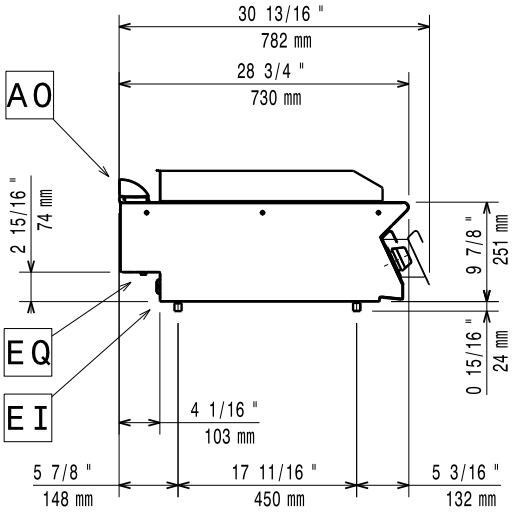
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

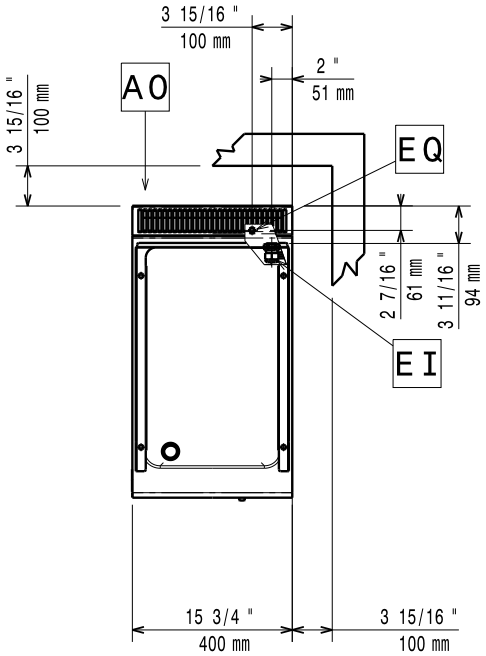


Seite



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

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

2026.11.19