

**Modulare Großküchengeräteserie**  
**700 XP Halbmodul Gas-Bratplatte, gerillt**  
 gebürsteter hartverchromter, Stahloberfläche,  
 geneigt, Thermostatregelung, Schaber inkl.

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL #  
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**371323 (E7IILAAOMCA)**

 Halbmodul Gas-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. Erdgas oder Flüssiggas. 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. Rechtwinklige 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.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar für einfache Reinigung.
- Piezozündung für zusätzliche Sicherheit.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- IPX4 Spritzwasserschutz.
- Vorderer Warmhaltebereich
- Temperaturbereich von 100° bis 280°C.
- 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.

## Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420

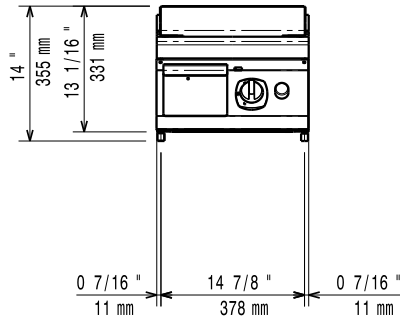
## Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 120 mm Ø PNC 206126 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø PNC 206127 ☐
- 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 ☐

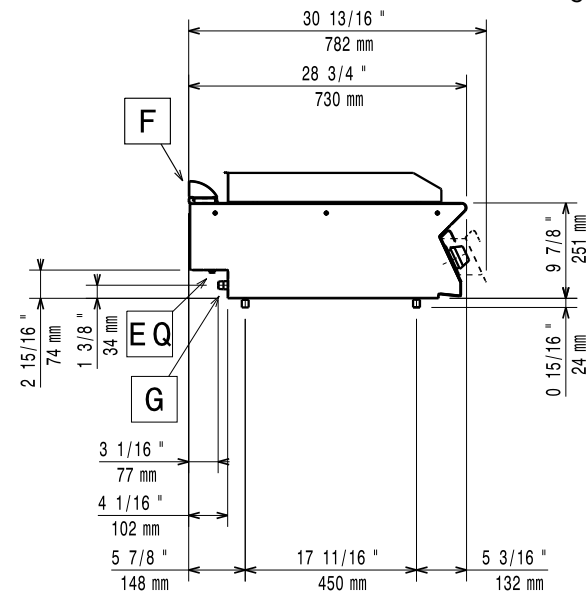
Genehmigung: \_\_\_\_\_

- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine PNC 206307 ☐  
für XP700
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø PNC 206310 ☐
- Fettauffangbehälter für Grillplatten PNC 206346 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- Schaber für gerillte Bratplatten PNC 206420 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206466 ☐
- 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 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐

Front

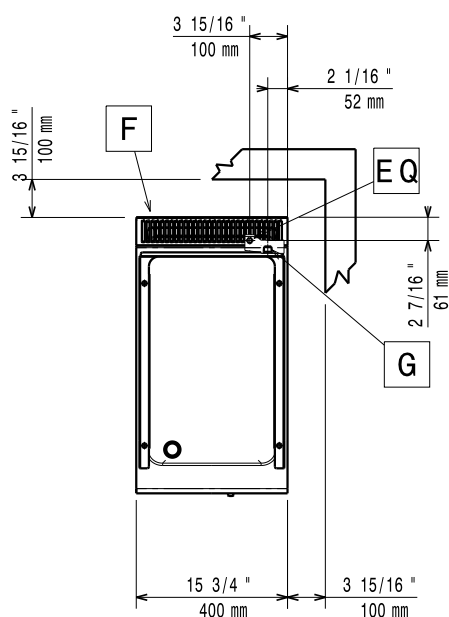


Seite



EQ = Equipotentialschraube  
 G = Gasanschluss

oben



## Gas

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Gasleistung:    | 7 kW       |
| Standardgasart: | Erdgas     |
| Gasart, Option: | Flüssiggas |
| Gaszufuhr:      | 1/2"       |

## 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.: | 100 °C |
| Betriebstemperatur MAX.: | 280 °C |
| Außenabmessungen, Länge: | 400 mm |
| Außenabmessungen, Tiefe: | 730 mm |
| Außenabmessungen, Höhe:  | 250 mm |
| Nettogewicht:            | 40 kg  |
| Versandgewicht:          | 43 kg  |
| Versandhöhe:             | 530 mm |
| Versandlänge:            | 460 mm |
| Versandtiefe:            | 820 mm |
| Versandvolumen:          | 0.2 m³ |
| Garflächenlänge:         | 330 mm |
| Garflächentiefe:         | 540 mm |