Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 400mm Halbmodul Gas-Bratplatte mit glatt gebürsteter hartverchromter Stahloberfläche, geneigt, Thermostatregelung, Schaber inkludiert



371320 (E7IIKAAOMCA) Halbmodul Gas-Bratplatte mit glatt gebürsteter hartverchromter Stahloberfläche, geneigt, Thermostatregelung, Schaber inkludiert

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Zur Montage auf Neutralen Unterbauten, Kühlunterbauten, Brückenbauweise oder Wandmontage. Glatte geneigte Oberfläche mit gebürsteter hartverchromter Stahlplatte. 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. 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.
- 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 glatte Platte serienmäßig enthalten.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- Nutzfläche glatt.
- 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 Glatte Bratplatten — PNC 164255

Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten — PNC 164255 ❑
- 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 ❑

Genehmigung:

• Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm	PNC 206303	❑
• Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700	PNC 206307	❑
• 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	❑
• - 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	❑

ACC_CHEM

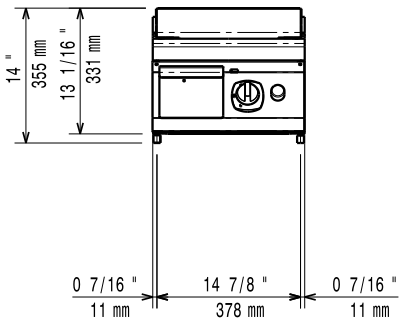
• C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER 6 x 1L+1 trigger	PNC 0S2292	❑

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

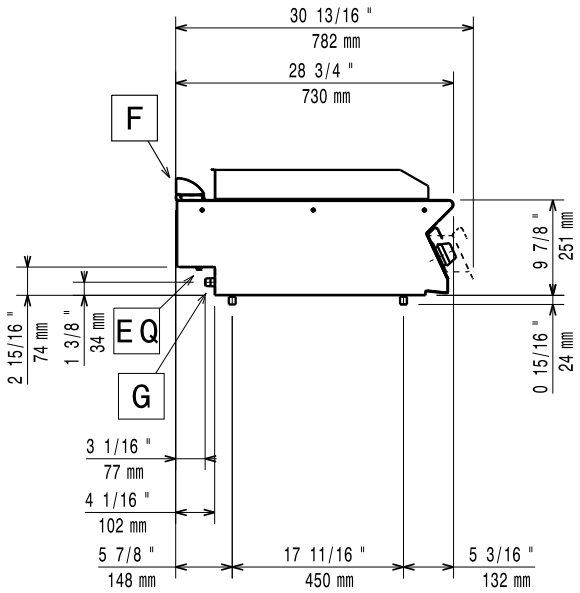
Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 400mm Halbmodul Gas-Bratplatte mit glatt gebürsteter hartverchromter Stahloberfläche, geneigt, Thermostatregelung, Schaber inkludiert

Front

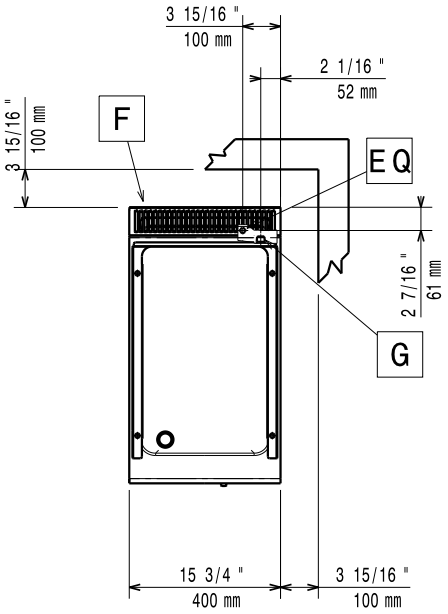


Seite



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:	44 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.