

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 800mm Vollmodul Gas-Bratplatte mit 2/3 glatt and 1/3 gerillt gebürsteter hartverchromter Stahloberfläche, geneigt, Thermostatregelung, Schaber inkludiert

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA #	



371335 (E7IIMAAOMEA)

Vollmodul Gas-Bratplatte mit 2/3 glatt and 1/3 gerillt gebürsteter hartverchromter Stahloberfläche, geneigt, Thermostatregelung, Schaber inkludiert

# Kurzbeschreibung

### Artikel Nr.

Zur Montage auf Neutralen Unterbauten, Kühlunterbauten, Brückenbauweise oder Wandmontage. 2/3 glatt und 1/3 Gerillte geneigte Bartoberfläche 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. 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 1,5 I 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 mit glatten und gerippten Klingen sind im Lieferumfang enthalten.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

#### Konstruktion

- Grillfläche 2/3 glatt und 1/3 gerillt.
- 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:



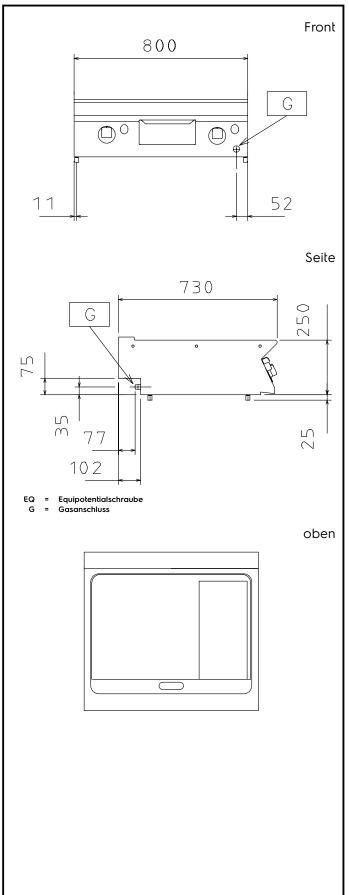


<ul> <li>Serienmäßiges Zubehör</li> <li>1 St. Schaber für Glatte Bratplatten</li> <li>1 St. Schaber für gerillte Bratplatten</li> </ul>	PNC 164255 PNC 206420	
<ul> <li>Optionales Zubehör</li> <li>Schaber für Glatte Bratplatten</li> <li>Verbindungs-/Dichtungsmittel</li> <li>Rückstromverhinderer, 150 mm Ø</li> <li>Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø</li> </ul>	PNC 164255 PNC 206086 PNC 206132 PNC 206133	
<ul> <li>Träger für Brückeninstallation, 800 mm</li> <li>Träger für Brückeninstallation, 1000 mm</li> <li>Träger für Brückeninstallation, 1200 mm</li> <li>Träger für Brückeninstallation, 1400 mm</li> <li>Träger für Brückeninstallation, 1600 mm</li> <li>Abgaskondensator für Vollmodul, 150</li> </ul>	PNC 206137 PNC 206138 PNC 206139 PNC 206140 PNC 206141 PNC 206246	
mm Ø Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE Fettauffangbehälter für Grillplatten	PNC 206346	
<ul> <li>Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)</li> <li>Schaber für gerillte Bratplatten</li> <li>- NOTTRANSLATED -</li> <li>- NOTTRANSLATED -</li> <li>Front-Handlauf, 600 mm</li> <li>Front-Handlauf, 1200 mm</li> <li>Front-Handlauf, 1600 mm</li> <li>Breiter Handlauf, Portionierbord, 800</li> </ul>	PNC 206400 PNC 206420 PNC 206455 PNC 206466 PNC 216047 PNC 216049 PNC 216050 PNC 216186	
<ul> <li>Breiter Handidol, Portionlerbord, 800 mm</li> <li>2 Seitenblenden für Tischgeräte</li> <li>Druckregler für Gasgeräte</li> <li>ACC_CHEM</li> <li>C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER 6 x</li> </ul>	PNC 216277 PNC 927225 PNC 0S2292	]

1L+1 trigger







CE

#### Gas

Gasleistung: 14 kW 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 280 °C Betriebstemperatur MAX.: Außenabmessungen, Länge: 800 mm Außenabmessungen, Tiefe: 730 mm Außenabmessungen, Höhe: 250 mm 70 kg Nettogewicht: Versandgewicht: 78 kg Versandhöhe: 540 mm Versandlänge: 820 mm Versandliefe: 860 mm 0.38 m<sup>3</sup> Versandvolumen: Garflächenlänge: 730 mm Garflächentiefe: 540 mm

