

## Modulare Großküchengeräteserie 700XP Elektro-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden und manueller Kippung

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371183 (E7BREHDNFX)

Elektro-Kippbratpfanne 60 l  
mit Duomatboden und  
manueller Kippung

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

- Elektro-Kippbratpfanne 60 Ltr., Edelstahltiegel, Standgerät
- manuelle Handradkippung zum leichten Entleeren des Tiegels
  - Tiegelgröße: 770x580x200 mm
  - nutzbare Bratfläche: 680x410 mm
  - Nutzfüllmenge 50 Ltr.
  - Arbeitstemperatur 120-280°C

### Hauptmerkmale

- Infrarot-Heizelement2 unter der Bratfläche.
- Gartemperatureinstellung über Regelthermostat.
- Manuelle Kippung für leichtes Entleeren.
- Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten.
- Gerät mit 50 mm höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- [NOT TRANSLATED]

### Konstruktion

- Garfläche mit Duomat- Boden: eine 10 mm dicke Legierung aus einer Kombination mit 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsfestigkeit.
- Deckel aus Edelstahl für geringere Wärmeabstrahlung.
- Alle Innenflächen der Pfanne sind gerundet und poliert für eine bessere Hygiene.
- 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.
- Nutzinhalt der Pfanne beträgt 50 Liter.
- IPx4-Wasserschutz.

### Nachhaltigkeit

- Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.



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

## Optionales Zubehör

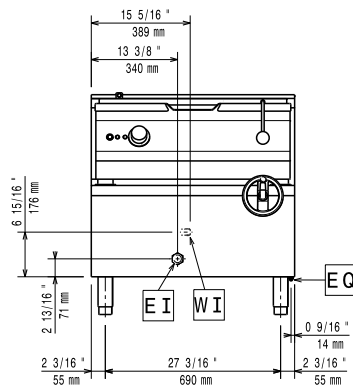
- |                                                                       |            |                          |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 1 Satz geflanschte Füße                                             | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm                                          | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm                                         | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm                                         | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm                                         | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)     | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)    | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)    | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)    | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden                                         | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Sockelblenden                                      | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)                            | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)                           | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)                           | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem GN2/1 200mm Behälter       | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |



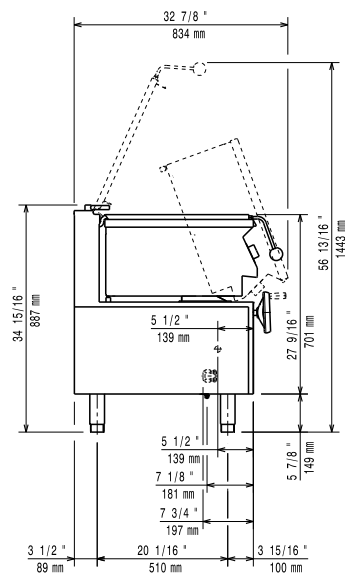
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Modulare Großküchengeräteserie 700XP Elektro-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden und manueller Kippung

Front

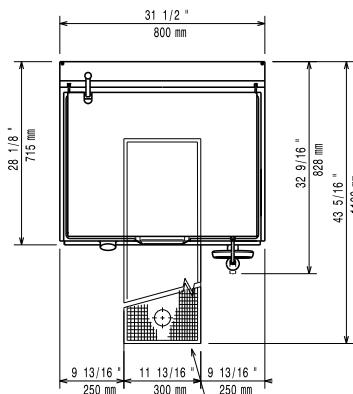


Seite



CW11 = Kaltwasserzulauf  
EI = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Netzspannung:

Gesamt-Watt

9.5 kW

### Schlüsselinformation

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.

Garflächentiefe:

410 mm

Garflächenlänge:

680 mm

Garflächendicke:

10 mm

Tiegletiefe:

180 mm

Max. Beckeninhalt:

60 lt

Betriebstemperatur MIN.:

80 °C

Betriebstemperatur MAX.:

300 °C

Nettogewicht:

105 kg

Versandgewicht:

130 kg

Versandhöhe:

1080 mm

Versandlänge:

820 mm

Versandtiefe:

860 mm

Versandvolumen:

0.76 m<sup>3</sup>

Zertifizierungsgruppe

EBP7M3



Modulare Großküchengeräteserie  
700XP Elektro-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden und manueller  
Kippung  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.11.10