Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Freestanding Gas Boiling Pan 60lt indirect heat with auto refill

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371270 (E7BSGHINFR) Gas-Kochkessel, 60 l, indirekte Beheizung, Druckschalter, automatische Wasserniveauregulierung im Doppelmantel

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Kochkessel, 60 l, indirekte Beheizung, Druckschalter, automatische Wasserniveauregulierung im Doppelmantel

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Ausgussrohr und -hahn sind leicht von außen zu reinigen.
- Ergonomie: einzigartiges Verhältnis zwischen Kesseldurchmesser und -Höhe. Kesseltiefe erleichtert Umrühren und schonenden Umgang mit den Garprodukten.
- Über externes Ventil kann manuell überschüssige Luft aus dem Doppelmantel während der Aufheizphase abgeblasen werden.
- Kessel zum Kochen, Dünsten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Großer Auslaufhahn für sicheres und müheloses Leeren des Kessels.
- Kein Überschreiten der Kochtemperaturen, rasche Reaktion.
- Produkte werden gleichmäßig im Boden und den Seitenwänden des Kessels durch ein indirektes Heizsystem erwärmt durch im Doppelmantel erzeugten Dampf von 110° C.
- Sicherheitsventil zum Vermeiden von Dampfüberdruck im Doppelmantel.
- Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten.
- Magnetventil zum Befüllen mit Kalt- und Warmwasser.
- Gerät mit 50 mm höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- Modell mit automatischer Wasserauffüllung im Doppelmantel bei Erreichen des Mindestwasserstands.
- Deckel und Wanne aus Edelstahl, Seitenteile aus satiniertem Edelstahl zur einfachen Reinigung
- Die Mindestlast für die korrekte Funktion beträgt 20 Liter.

Konstruktion

- Robuste Edelstahlbrenner mit Flammenwächter, geschützter Zündflamme und optimierter Verbrennung.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- IPx4-Wasserschutz.
- Die Tanks sind aus zwei Teilen geschweißt: Der Seitenmantel besteht aus AISI 304, der Boden aus AISI 316L und die Deckel aus AISI 304.

Nachhaltigkeit

- Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung
- Festsitzender Deckel reduziert die Kochzeit und spart Energiekosten.
- Druckschalterregelung überwacht den Verbrauch von Energie und Wasser.

Optionales Zubehör

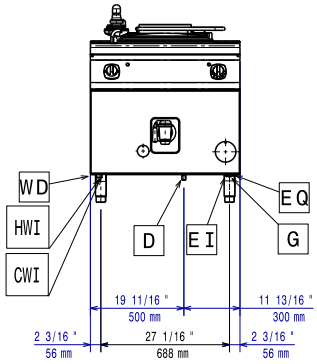
• Verbindungs-/Dichtungsmittel	PNC 206086	❑
• Rückstromverhinderer, 150 mm Ø	PNC 206132	❑
• Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø	PNC 206133	❑
• Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse	PNC 206135	❑
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	❑

• Front-Sockelblende, 400 mm	PNC 206147	❑
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148	❑
• Front-Sockelblende, 1000 mm	PNC 206150	❑
• Front-Sockelblende, 1200 mm	PNC 206151	❑
• Front-Sockelblende, 1600 mm	PNC 206152	❑
• Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206176	❑
• Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206177	❑
• Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206178	❑
• Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)	PNC 206179	❑
• 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)	PNC 206210	❑
• Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø	PNC 206246	❑
• 1 Paar seitliche Fußblenden	PNC 206249	❑
• 1 Paar seitliche Sockelblenden	PNC 206265	❑
• Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700	PNC 206307	❑
• RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE	PNC 206308	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 400 mm (XP700-900)	PNC 206366	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)	PNC 206367	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)	PNC 206368	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)	PNC 206369	❑
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)	PNC 206370	❑
• Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)	PNC 206374	❑
• Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)	PNC 206375	❑
• Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)	PNC 206376	❑
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte	PNC 216000	❑
• Front-Handlauf, 600 mm	PNC 216047	❑
• Front-Handlauf, 1200 mm	PNC 216049	❑
• Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186	❑
• Wasserfilter für Voll-Demineralisierung	PNC 864367	❑
• 1-teiliger Nudeleinsatz für 60-Liter-Kochkessel	PNC 921626	❑
• Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem GN2/1 200mm Behälter	PNC 922403	❑
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	❑

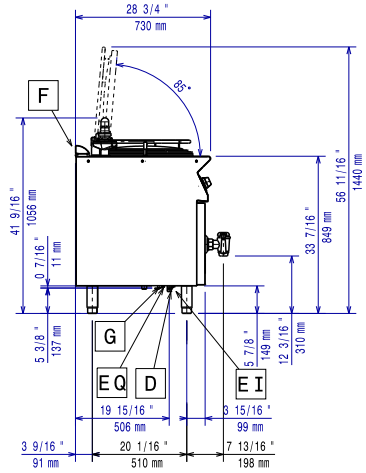
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Freestanding Gas Boiling Pan 60lt indirect heat with auto refill

Front

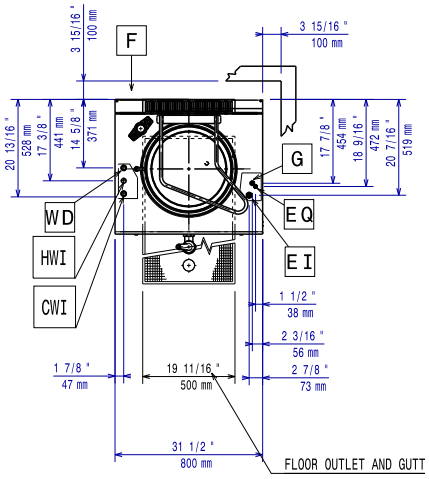


Seite



CWI1 = **Kaltwasserzulauf** **HWI** = **Warmwasserzulauf**
D = **Ablauf**
EI = **Elektroanschluss**
G = **Gasanschluss**

oben



Elektrisch

Netzspannung:	230 V/1N ph/50 Hz
Gesamt-Watt	0.1 kW

Gas

Gasleistung:	14 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Flüssiggas
Gaszufuhr:	1/2"

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.

Tiegel-Nutzinhalt:	60 lt
Durchmesser runder Kochkessel:	420 mm
Nettogewicht:	100 kg
Versandgewicht:	102 kg
Versandhöhe:	1140 mm
Versandlänge:	900 mm
Versandtiefe:	920 mm
Versandvolumen:	0.94 m³
Zertifizierungsgruppe	N7PG

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

2026.11.20