Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

371269 (E7BSGHINF0) Gas-Kochkessel, 60 l, indirekte Beheizung, Druckschalter

Hauptmerkmale

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110° C in the jacket.
- Pressed cooking vessel and lid in 316 AISI Stainless steel.
- Robust burners in stainless steel with flame failure device, protected pilot light and optimized combustion.
- External valve allows to manually evacuate excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Appliance is IPX4 water resistance certified.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Safety valve avoids overpressure of the steam in the jacket.
- No overshooting of cooking temperatures, fast reaction.
- Large capacity drain tap enables precise portioning of the discharged food, especially small quantities.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Ergonomic: unique ratio vessel diameter and height; depth facilitates stirring and gentle food handling.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Smooth large surfaces, easy access for cleaning.
- Pressure switch control monitors energy and water consumption.
- Exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finish.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.
- Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option).

Konstruktion

- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Robuste Edelstahlbrenner mit Flammenwächter, geschützter Zündflamme und optimierter Verbrennung.
- 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.

Genehmigung:

Optionales Zubehör

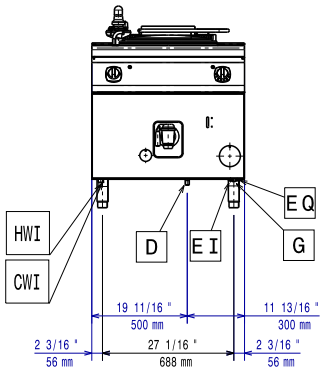
• Verbindungs-/Dichtungsmittel	PNC 206086	❑
• Rückstromverhinderer, 150 mm Ø	PNC 206132	❑
• Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø	PNC 206133	❑
• Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse	PNC 206135	❑
• 1 Satz geflanschte Füße	PNC 206136	❑
• Front-Sockelblende, 400 mm	PNC 206147	❑
• Front-Sockelblende, 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	❑
• Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm	PNC 206304	❑
• 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	❑
• 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	❑

CE

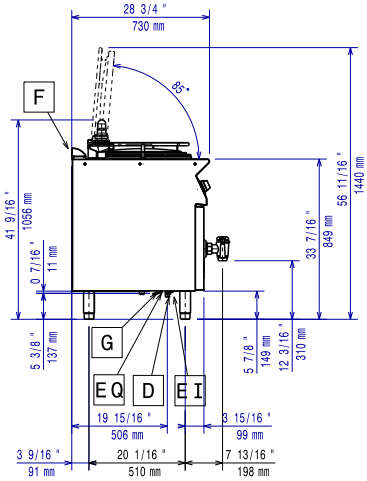
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front



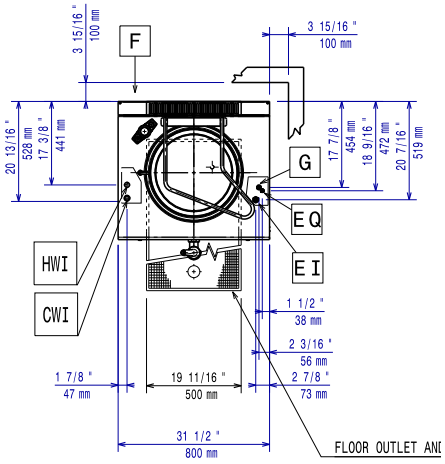
Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
G = Gasanschluss

HWI = Warmwasserzulauf

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:	100 kg
Versandhöhe:	1140 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.8 m³
Zertifizierungsgruppe	N7PG

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

2026.05.11