

## 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



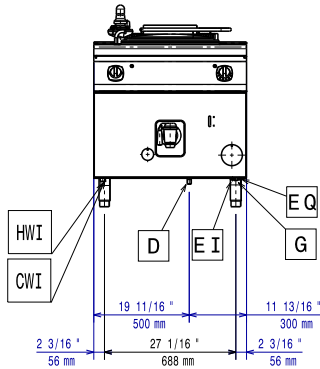
- Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung
- Festsitzender Deckel reduziert die Kochzeit und spart Energiekosten.
- Druckschalterregelung überwacht den Verbrauch von Energie und Wasser.

Genehmigung:

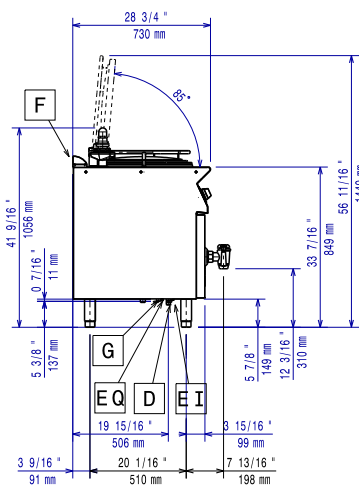
**Optionales Zubehör**

|                                                                       |            |                          |                                                                 |            |                          |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Verbindungs-/Dichtungsmittel                                        | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem GN2/1 200mm Behälter | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückstromverhinderer, 150 mm Ø                                      | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Druckregler für Gasgeräte                                     | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø                          | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse                          | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • 1 Satz geflanschte Füße                                             | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Front-Sockelblende, 400 mm                                          | PNC 206147 | <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"/> |                                                                 |            |                          |
| • Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø                            | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden                                         | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • 1 Paar seitliche Sockelblenden                                      | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm                                     | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700                   | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE                                     | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 400 mm (XP700-900)    | PNC 206366 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)    | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)   | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)   | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)   | PNC 206370 | <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"/> |                                                                 |            |                          |
| • 2 Seitenblenden für freistehende Geräte                             | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Front-Handlauf, 600 mm                                              | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Front-Handlauf, 1200 mm                                             | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm                            | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |
| • 1-teiliger Nudleinsatz für 60-Liter-Kochkessel                      | PNC 921626 | <input type="checkbox"/> |                                                                 |            |                          |

Front



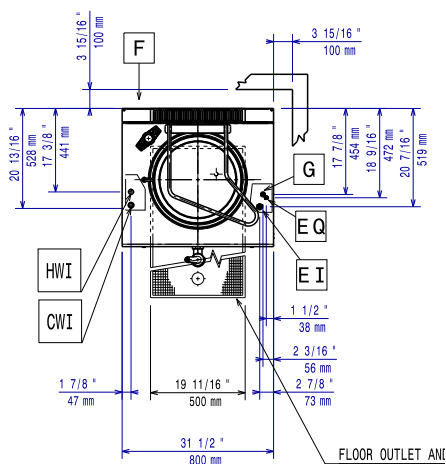
Seite



CWI = 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-Nutzhalt: 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