

Modulare Großküchengeräteserie 700XP Gas-Glühplattenherd mit Gasbratofen

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371008 (E7STGH10G0)

 GAS-GLÜHPLATTENHERD +
 OFEN 800 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Glühplattenherd, 1 Brenner (7 kW), mit Gas-Bratofen GN 2/1 (6 kW) mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff

- langlebige Gusseisenplatte 690x590 mm
- maximale Temperatur in der Mitte der Platte 500°C, nach außen abnehmend
- Gas-Bratofen GN 2/1, Temperaturbereich 140-300°C
- Standard-Zubehör Bratofen: 1 Rost GN 2/1 verchromt (164250)

Gerät bestückt mit Erdgas-Düsen
 Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

Hauptmerkmale

- Gas beheizt, zentraler 7 kW Brenner, Glühplatte.
- Langlebige Gusseisen-Glühplatte, einfach zu reinigen.
- Max. Temperatur in der Plattenmitte 500 °C, nach außen abnehmend.
- Brenner mittig mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und geschützter Zündflamme.
- Die verschiedenen Temperaturzonen ergeben ein Temperaturgefälle auf der Platte für unterschiedliche Produkte.
- Auf der großen Heizzone ohne Zwischensektoren können gleichzeitig Töpfe unterschiedlichster Größen genutzt werden.
- Töpfe können ohne Anheben zwischen den Heizzonen verschoben werden.
- Im Unterbau ein Gas-Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte. Garraum aus Edelstahl mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche und emailierter, gerillter Bodenplatte.
- Ofenthermostat regelbar von 110 °C - 270 °C.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.

Konstruktion

- 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.
- IPx4-Wasserschutz.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Verchromter Rost GN 2/1 PNC 164250 für statischen Bratofen

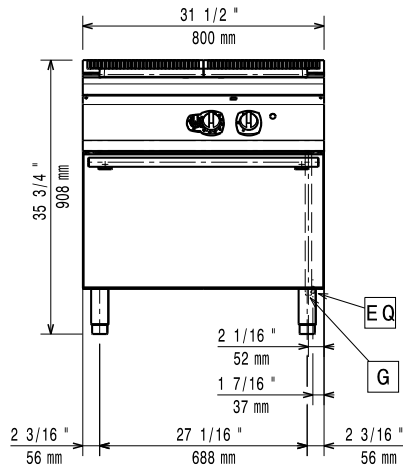
Optionales Zubehör

- Verchromter Rost GN 2/1 für statischen Bratofen PNC 164250 ☐
- 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, 800 mm PNC 206148 ☐
- Front-Sockelblende, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Front-Sockelblende, 1200 mm PNC 206151 ☐

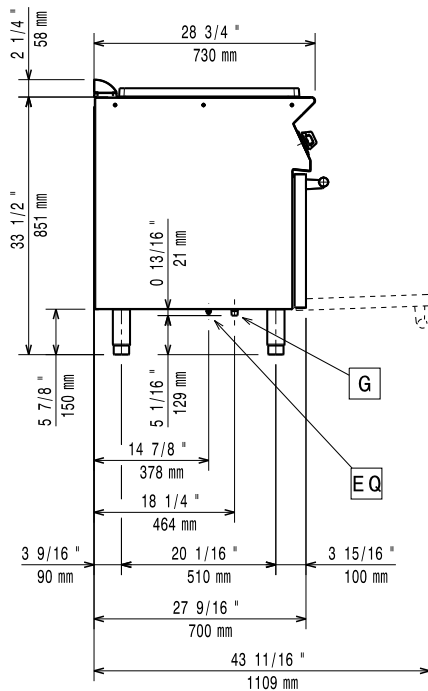
Genehmigung: _____

- 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 ☐
- Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung) PNC 206289 ☐
- Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 700 PNC 206291 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304 ☐
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307 ☐
- 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 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216000 ☐
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047 ☐
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049 ☐
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050 ☐
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐

Front

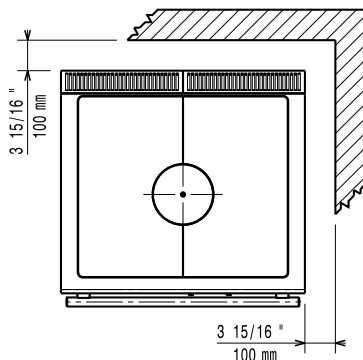


Seite



EQ = Equipotentialschraube
 G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	13 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Flüssiggas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.

Ofen-Betriebstemperatur:	110 °C MIN; 270 °C MAX
Garraumlänge:	540 mm
Garraumhöhe:	300 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	650 mm
Nettogewicht:	95 kg
Versandgewicht:	120 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.76 m ³
Zertifizierungsgruppe	N7TG
Glühplattennutzfläche (Breite)	690 mm
Glühplattenmaße (Tiefe):	595 mm