

Modulare Großküchengeräteserie 900XP Halbmodul-Elektro- Bratplatte, verchromt, Tischgerät

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


391072 (E9FTEDCS00)

 ELT.-BRATPL. CHROM
 GLATT GENEIGT 400 MM

391175 (E9FTEDCS0N)

 EL.BRATPL.CHROM GLATT
 GENEIGT 400MM 230V

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Elektro-Bratplatte glatt, verchromt, Tischgerät

1 Heizzone (7,5 kW)

- Bratfläche: 330x700 mm, geneigt

- Arbeitstemperatur: 120-280°C

- 1,5 Ltr. Fettaufangbehälter unter der Garzone

- mit dreiseitigem Spritzschutz und Schaber

Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 l Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- Incoloy Heizelemente unter der Bratfläche.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar zum Reinigen in einer Geschirrspülmaschine.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Temperaturbereich von 120° bis 280°C.
- Die polierte Chromoberfläche verhindert die Vermischung von Aromen beim Übergang von einer Art von Lebensmitteln zur anderen.
- Kochfläche 15 mm starkes, poliertes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- Nutzfläche glatt.
- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenergrößerung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- 2 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255

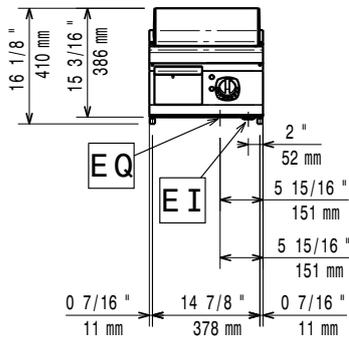
Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- Träger für Brückeninstallation, 800 mm PNC 206137
- Träger für Brückeninstallation, 1000 mm PNC 206138
- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141

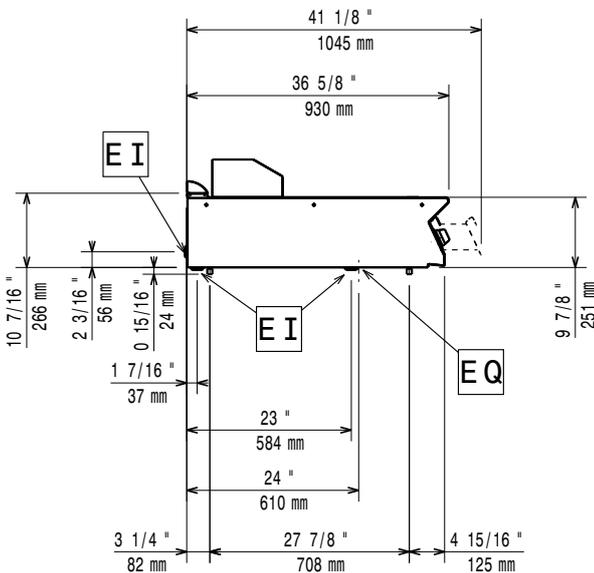
Genehmigung: _____

- Reinigungsablauf für Grillplatten, Halbmodul PNC 206153
- Träger für Brückeninstallation, 400 mm PNC 206154
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308
- RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE PNC 206309
- Fettauffangbehälter für Grillplatten PNC 206346
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455
- Seitlicher Handlauf, rechts und links PNC 216044
- Front-Handlauf, 400 mm PNC 216046
- Front-Handlauf, 600 mm PNC 216047
- Front-Handlauf, 1200 mm PNC 216049
- Front-Handlauf, 1600 mm PNC 216050
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm PNC 216185
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216278

Front

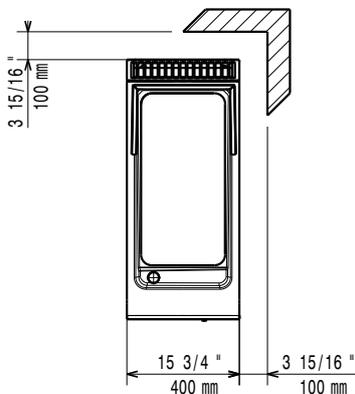


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:

391072 (E9FTEDCS00)

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

391175 (E9FTEDCS0N)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Gesamt-Watt

7.5 kW

Gas

Erdgasdruck:

391072 (E9FTEDCS00)

7" WS (17,4 mbar)

Flüssiggasdruck:

391072 (E9FTEDCS00)

11" WS (27,7 mbar)

Schlüsselinformation

Garflächenlänge:

330 mm

Garflächentiefe:

700 mm

Betriebstemperatur MIN.:

120 °C

Betriebstemperatur MAX.:

280 °C

Außenabmessungen, Länge:

400 mm

Außenabmessungen, Tiefe:

930 mm

Außenabmessungen, Höhe:

250 mm

Nettogewicht:

55 kg

Versandgewicht:

391072 (E9FTEDCS00)

56 kg

391175 (E9FTEDCS0N)

65 kg

Versandhöhe:

391072 (E9FTEDCS00)

580 mm

391175 (E9FTEDCS0N)

540 mm

Versandlänge:

460 mm

Versandtiefe:

1020 mm

Versandvolumen:

391072 (E9FTEDCS00)

0.27 m³

391175 (E9FTEDCS0N)

0.25 m³

Zertifizierungsgruppe

391072 (E9FTEDCS00)

EFT9I

391175 (E9FTEDCS0N)

N9REI

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.