

Modulare Großküchengeräteserie 900XP 400mm Elektro-Bratplatte mit gerillt gebürsteter hartverchromter Stahloberfläche, geneigt, Halbmodul, Thermostatregelung, Schaber inkludiert

Technisches Datenblatt ARTIKEL # MODELL #
NAME #
SIS #
AIA #



391356 (E9IILDAOMCA)

Elektro-Bratplatte mit gerillt gebürsteter hartverchromter Stahloberfläche, geneigt, Halbmodul, Thermostatregelung,

# Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Gerillte geneigte Bartoberfläche in gebürsteter hartverchromter Ausführung. Zur Montage auf Kühlunterbauten, Brückenbauweise und Wandmontage. Temperaturbereich bis 280°C. Fettschublade unter der Bratoberfläche entfernbar. Korpus und Oberfläche aus Edelstahl mit Scotch birte finish. Hochstabile Oberplatte 2 mm Edelstahl. Rechtwinkelige Seitenwände für Flächenbündige Montage. Schaber und Spritzschutzblech inkludiert.

# Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1,5 I Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- 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 grob gebürstete Chromoberfläche ist sehr kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages.
- Abstreifer für Rippenplatte serienmäßig enthalten.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

#### Konstruktion

- Kochfläche vollständig gerippt.
- Das Gerät ist 930 mm tief als Arbeitsflächenvergrößerung.
- 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.
- Kochfläche 15 mm starkes gebürstetes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.

### Serienmäßiges Zubehör

<ul> <li>1 St. Schaber f     ür gerillte     Bratplatten</li> </ul>	PNC 206420	
Optionales Zubehör		
<ul> <li>Verbindungs-/Dichtungsmittel</li> </ul>	PNC 206086	
• Rückstromverhinderer, 120 mm Ø	PNC 206126	
<ul> <li>Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø</li> </ul>	PNC 206127	
• Rückstromverhinderer, 150 mm Ø	PNC 206132	
<ul> <li>Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø</li> </ul>	PNC 206133	
<ul> <li>Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse</li> </ul>	PNC 206135	
<ul> <li>1 Satz geflanschte F</li></ul>	PNC 206136	
<ul> <li>Träger für Brückeninstallation, 800 mm</li> </ul>	PNC 206137	
<ul> <li>Träger für Brückeninstallation, 1000 mm</li> </ul>	PNC 206138	
<ul> <li>Träger für Brückeninstallation, 1200 mm</li> </ul>	PNC 206139	
<ul> <li>Träger für Brückeninstallation, 1400 mm</li> </ul>	PNC 206140	
<ul> <li>Träger für Brückeninstallation, 1600 mm</li> </ul>	PNC 206141	
• Front-Sockelblende, 800 mm	PNC 206148	
<ul> <li>Front-Sockelblende, 1000 mm</li> </ul>	PNC 206150	
<ul> <li>Front-Sockelblende, 1200 mm</li> </ul>	PNC 206151	

Genehmigung:

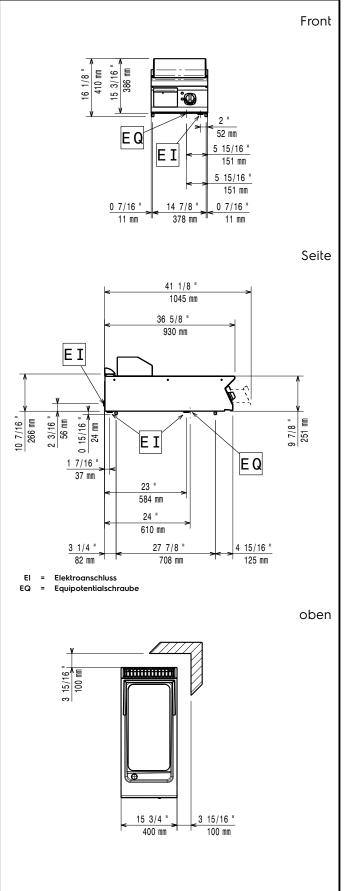




<ul> <li>Front-Sockelblende, 1600 mm</li> <li>Reinigungsablauf für Grillplatten, Halbmodul</li> </ul>	PNC 206152 PNC 206153	<u> </u>
<ul> <li>Träger für Brückeninstallation, 400 mm</li> <li>2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900</li> </ul>	PNC 206154 PNC 206157	
<ul> <li>Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)</li> </ul>	PNC 206176	
<ul> <li>Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)</li> </ul>	PNC 206177	
<ul> <li>Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)</li> </ul>	PNC 206178	
<ul> <li>Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank)</li> </ul>	PNC 206179	
<ul> <li>1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank</li> </ul>	PNC 206180	
• 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation	PNC 206181	
<ul> <li>2 Blenden für Servicekanal für Rücken- an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau</li> </ul>	PNC 206202	
<ul> <li>4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät)</li> </ul>	PNC 206210	
<ul> <li>Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø</li> </ul>	PNC 206246	
<ul> <li>Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm</li> </ul>	PNC 206304	
• RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE	PNC 206308	
<ul> <li>RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE</li> </ul>	PNC 206309	
Fettauffangbehälter für Grillplatten	PNC 206346	
• Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 800 mm (XP700-900)	PNC 206367	
<ul> <li>Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1200 mm (XP700-900)</li> </ul>	PNC 206368	
<ul> <li>Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 1600 mm (XP700-900)</li> </ul>	PNC 206369	
<ul> <li>Unterkonstruktion für Fußmontage oder fahrbar 2000 mm (XP700-900)</li> </ul>		
<ul> <li>Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900)</li> </ul>	PNC 206374	
<ul> <li>Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900)</li> </ul>	PNC 206375	
<ul> <li>Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900)</li> </ul>	PNC 206376	
<ul> <li>Netzgitter f     ür Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)</li> </ul>	PNC 206400	
<ul> <li>Schaber f ür gerillte Bratplatten</li> </ul>	PNC 206420	
<ul><li>- NOTTRANSLATED -</li></ul>	PNC 206455	
<ul> <li>Seitlicher Handlauf, rechts und links</li> </ul>	PNC 216044	
<ul> <li>Front-Handlauf, 400 mm</li> </ul>	PNC 216046	
<ul> <li>Front-Handlauf, 600 mm</li> </ul>	PNC 216047	
<ul> <li>Front-Handlauf, 1200 mm</li> </ul>	PNC 216049	
• Front-Handlauf, 1600 mm	PNC 216050	
• 2 Seitenblenden für freistehende Geräte		
Reinigungsablauf für Grillplatten, Vollmodul	PNC 216153	
Breiter Handlauf, Portionierbord, 400 mm	PNC 216185	
Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm	PNC 216186	
2 Seitenblenden für Tischgeräte	PNC 216278	
Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225	







CE EC TOTAL CA

## **Elektrisch**

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

7.5 kW Gesamt-Watt

#### Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 400 mm Außenabmessungen, Tiefe: 930 mm Außenabmessungen, Höhe: 250 mm Nettogewicht: 55 kg 53 kg Versandgewicht: Versandhöhe: 580 mm Versandlänge: 470 mm Versandtiefe: 1020 mm 0.28 m<sup>3</sup> Versandvolumen:

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

