

Modulare Großküchengeräteserie
Vollmodul Gas-Bratplatte mit glatt gebürsteter
hartverchromter Stahloberfläche, horizontal,
Thermostatregelung, Schaber inkludiert

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

391401 (E9I1NAAOMEA)

Vollmodul Gas-Bratplatte
 mit glatt gebürsteter
 hartverchromter
 Stahloberfläche, horizontal,
 Thermostatregelung,
 Schaber inkludiert

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Glatte horizontale Bratfläche hartverchromt gebürstet. 10 kW Gasbrenner mit Thermostatventil und selbststabilisierender Flamme. Temperaturbereich bis 270°C. Zur Montage auf Kühlunterbauten, Brückenbauweise und Wandmontage. Fettschubblade 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 Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1,5 l Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar zum Reinigen in einer Geschirrspülmaschine.
- Piezozündung mit Thermostatventil für zusätzliche Sicherheit
- Gerät mit separater Regelung für jede Hälfte der Bratfläche.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- Schutzart IPX5
- Temperaturbereich von 90° bis 270°C.
- Die grob gebürstete Chromoberfläche ist sehr kratzfest und erleichtert die Reinigung am Ende des Tages.
- Abstreifer für glatte Platte serienmäßig enthalten.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- 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.
- Nutzfläche glatt.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- 1 St. Stopfen für Grillplatte ohne Neigung Platte PNC 206296

Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255 ☐
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 150 mm Ø PNC 206132 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø PNC 206133 ☐
- 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 ☐
- Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø PNC 206246 ☐

Genehmigung:

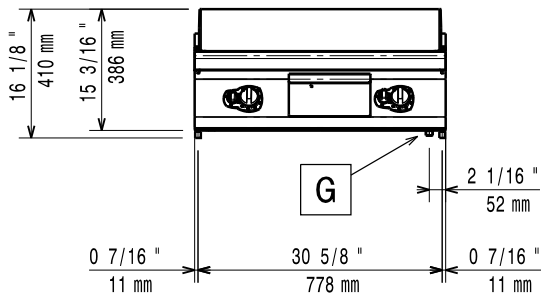
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Stopfen für Grillplatte ohne Neigung Platte | PNC 206296 | ☐ |
| • Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm | PNC 206304 | ☐ |
| • RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE | PNC 206308 | ☐ |
| • RÜCKS. HANDLAUF 1200 MM - MARINE | PNC 206309 | ☐ |
| • Fettauffangbehälter für Grillplatten | PNC 206346 | ☐ |
| • Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) | PNC 206400 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206455 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206467 | ☐ |
| • Seitlicher Handlauf, rechts und links | PNC 216044 | ☐ |
| • Front-Handlauf, 600 mm | PNC 216047 | ☐ |
| • Front-Handlauf, 1200 mm | PNC 216049 | ☐ |
| • Front-Handlauf, 1600 mm | PNC 216050 | ☐ |
| • Reinigungsablauf für Grillplatten, Vollmodul | PNC 216153 | ☐ |
| • Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm | PNC 216186 | ☐ |
| • 2 Seitenblenden für Tischgeräte | PNC 216278 | ☐ |
| • Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 | ☐ |



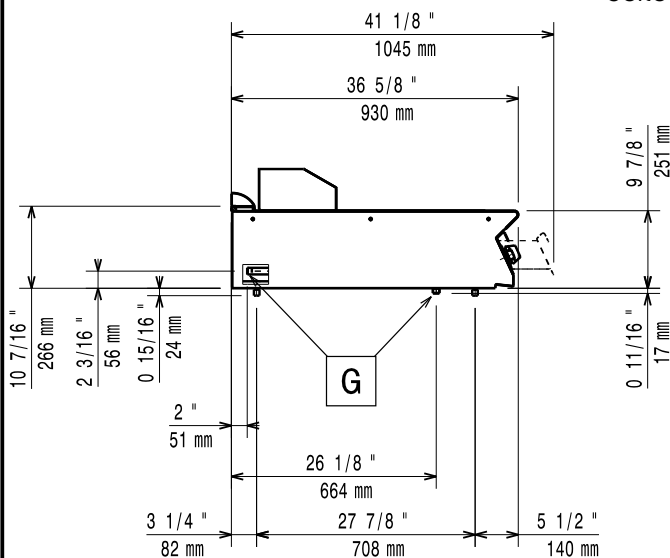
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie
Vollmodul Gas-Bratplatte mit glatt gebürsteter
hartverchromter Stahloberfläche, horizontal,
Thermostatregelung, Schaber inkludiert

Front



Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	20 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	90 °C
Betriebstemperatur MAX.:	270 °C
Außenabmessungen, Länge:	800 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	930 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	105 kg
Versandgewicht:	102 kg
Versandhöhe:	580 mm
Versandlänge:	1010 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.5 m³
Garflächenlänge:	730 mm
Garflächentiefe:	700 mm

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.



Modulare Großküchengeräteserie
Vollmodul Gas-Bratplatte mit glatt gebürsteter hartverchromter
Stahloberfläche, horizontal, Thermostatregelung, Schaber inkludiert
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.