


**391151 (E9MFEHDIOO)**

 ELT.-MULTIFUNKTIONS-  
 GEÄT VERBUNDBO. 22 L

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Front-, Seiten- und Rückenverkleidung aus Chromnickelstahl 1.4301. Tiefgezogene Bratbecken mit abgerundeten Ecken. Bratfläche aus 12 mm Compound-Boden (3mm starken CNS-plattiertem Boden und 9 mm starken Stahlplatte). Beckenbeheizung mittels Infrarot-Heizkörper.

Thermostatische Temperaturüberwachung von 120° bis 300° C. mit Energieregler. Kontrollknebel mit Temperaturangabe. IPX 4 Spritzwasserschutz.

Füße aus Edelstahl 1.4301 bis 200 mm höhenverstellbar. Ausgestattet mit Stopfen und Scharber

### Hauptmerkmale

- Multifunktions-Gargerät zum Braten mit tiefem Fettspiegel, Kochen von Flüssigkeiten oder als Bain-Marie. Zum Schmoren, Pochieren, Dämpfen, Simmern, Dünsten und für weiße Saucen.
- Tiegelboden aus Verbundstahl (3 mm CrNiMo-Stahl 1.4401 Plattierung auf 12 mm Flussstahlplatte) für optimale Grillergebnisse.
- Edelstahltiegel mit gerundeten Ecken für leichte Reinigung.
- Genaue Regelung der Bodentemperatur über ein Thermostat in der Bedienblende.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung über den ganzen Boden.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Armierte Incoloy Heizelemente für bessere Wärmeverteilung.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- [NOT TRANSLATED]

### Konstruktion

- Geliefert mit Kufen für Gastronorm-Behälter.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.

### Nachhaltigkeit



- Thermostatische Regelung und Energieregler zum Verringern von Energiefluktuation.

### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255

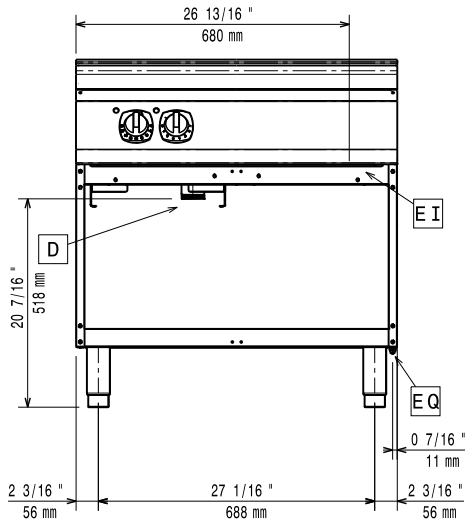
### Optionales Zubehör

- Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255
- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086
- 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
- Front-Sockelblende, 1600 mm PNC 206152
- 2 SEITLICHE SOCKELBLENDEN SERIE 900 PNC 206157
- Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206176
- Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206177

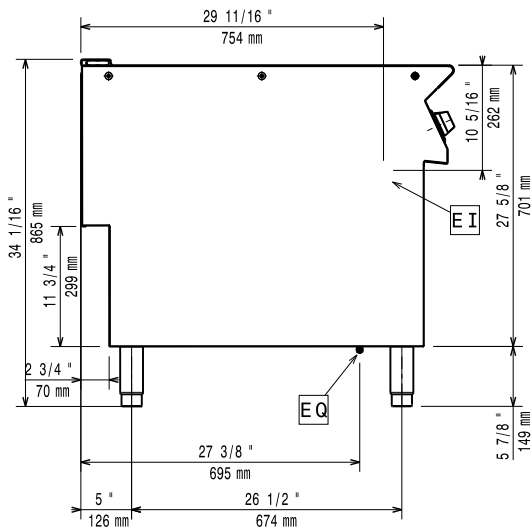
Genehmigung: \_\_\_\_\_

- Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206178
- Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) PNC 206179
- 1 Paar seitliche Fußblenden, nicht für Kühl-/Tiefkühlunterschrank PNC 206180
- 2 Blenden für Servicekanal für einseitige Installation PNC 206181
- 2 Blenden für Servicekanal für Rücken-an-Rücken-Installation von Tischgeräten auf Unterbau PNC 206202
- 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) PNC 206210
- Mittelstrebe für Montage von Schubladen und Rostauflagen in offenen Unterschränken PNC 206245
- Elektrischer Heizsatz für Unterschränke PNC 206259
- Rückseitiger Abgaskamin, 800 mm PNC 206304
- 2 Schubladen, H=100 mm für offene Unterschränke PNC 206334
- Tür für offenen Unterschrank PNC 206350
- 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
- 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
- 2 Seitenblenden für freistehende Geräte PNC 216134
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm PNC 216186
- Deckel für 22-Liter-Multifunktionsgerät PNC 921690
- Klingen mit gerundeten Seiten für Reinigungsschaber für Multifunktionsgerät PNC 921694

Front

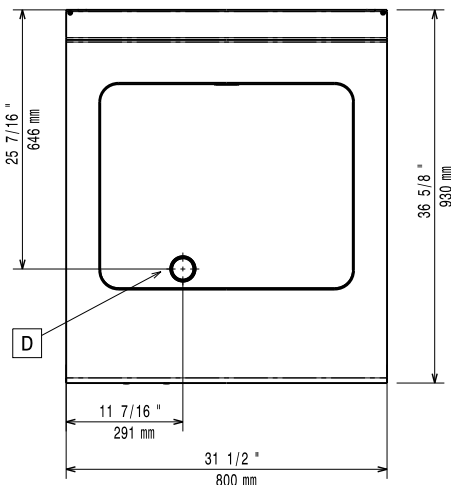


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

oben



## Elektrisch

Netzspannung:

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

391151 (E9MFEHDIO0)

Gesamt-Watt

ISO 9001; ISO 14001 kW

## Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 80 °C

Betriebstemperatur MAX.: 300 °C

Nettogewicht: 115 kg

Versandgewicht: 103 kg

Versandhöhe: 1120 mm

Versandlänge: 1020 mm

Versandtiefe: 860 mm

Versandvolumen: 0.98 m<sup>3</sup>

Zertifizierungsgruppe N9BRE1

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.