

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Bratplatte mit glatter, verchromter Platte, Tischgerät, Halbmodul

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #
NAME #
010
SIS #
AIA#
AIA #



371193 (E7FTEDCSIO)

Elektro-Bratplatte mit glatter, verchromter Platte, Tischgerät, Halbmodul

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Elektro-Bratplatte, glatt, verchromt, 1 Heizzone (4,5 kW), Tischgerät

mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff

- Bratplatte 330x540 mm, verchromt
- Arbeitstemperatur: 110-300°C
- Serienzubehör: Fettschublade, Spritzschutz aus Edelstahl, Reinigungsschaber

Tischgerät, Korpushöhe 250 mm

Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 I Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- Großer Fettauffangbehälter als Option zur Installation unter Tischgeräte über offenem Unterschrank.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar für einfache Reinigung.
- IPX4 Spritzwasserschutz.
- Vorderer Warmhaltebereich
- Temperaturbereich von 120° bis 280°C.
- Die polierte geneigte Chromoberfläche verhindert die Vermischung von Aromen beim Übergang von einer Art von Lebensmitteln zur anderen.
- Bratfläche 12 mm starkes, poliertes Chrom für optimale Grillergebnisse und einfache Handhabung.
- Infrarot-Heizelement2 unter der Bratfläche.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

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.
- Nutzfläche glatt.

Genehmigung:





Serienmäßiges Zubehör

• 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255

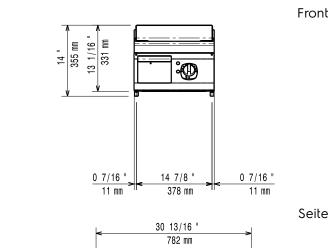
^	L:		7	- 1- 2
O	DUC	nales	ZUD	enor

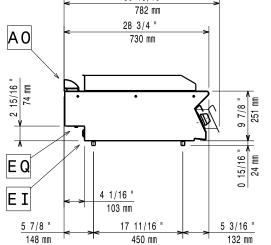
Optionales Zubenor		
Schaber für Glatte Bratplatten	PNC 164255	
 Verbindungs-/Dichtungsmittel 	PNC 206086	
 Träger für Brückeninstallation, 800 mm 	PNC 206137	
 Träger für Brückeninstallation, 1000 mm 	PNC 206138	
• Träger für Brückeninstallation, 1200 mm	PNC 206139	
• Träger für Brückeninstallation, 1400 mm	PNC 206140	
• Träger für Brückeninstallation, 1600 mm	PNC 206141	
Träger für Brückeninstallation, 400 mm	PNC 206154	
Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm	PNC 206303	
Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700	PNC 206307	
• RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE	PNC 206308	
• Fettauffangbehälter für Grillplatten	PNC 206346	
• Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900)	PNC 206400	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 206455	
• 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 216277	



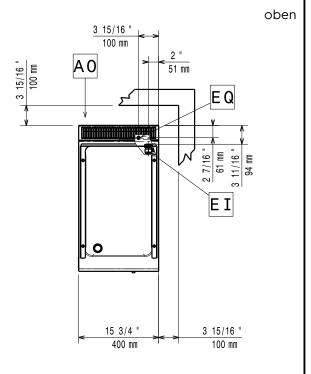


Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Bratplatte mit glatter, verchromter Platte, Tischgerät, Halbmodul





EI = Elektroanschluss EQ = Equipotentialschraube



Elektrisch

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

Anschlusswert: 4.2 kW Gesamt-Watt 4.2 kW

Schlüsselinformation

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.

Betriebstemperatur MIN.: 120 °C Betriebstemperatur MAX.: 280 °C Außenabmessungen, Länge: 400 mm Außenabmessungen, Tiefe: 730 mm Außenabmessungen, Höhe: 250 mm Nettogewicht: 40 kg Versandgewicht: 41 kg Versandhöhe: 530 mm Versandlänge: 460 mm Versandliefe: 820 mm Versandvolumen: 0.2 m³ Zertifizierungsgruppe EFT71 Garflächenlänge: 330 mm Garflächentiefe: 540 mm

Modulare Großküchengeräteserie Elektro-Bratplatte mit glatter, verchromter Platte, Tischgerät, Halbmodul

