



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

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371193 (E7FTEDCS10)

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, Brückenkonsole oder bodenfreie Systeme.
- Große Abflussöffnung in der Platte zum Fettablauf in 1 l 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 Geräte nebeneinander ohne Ritzten und Schmutzecken.
- Nutzfläche glatt.

#### Genehmigung:



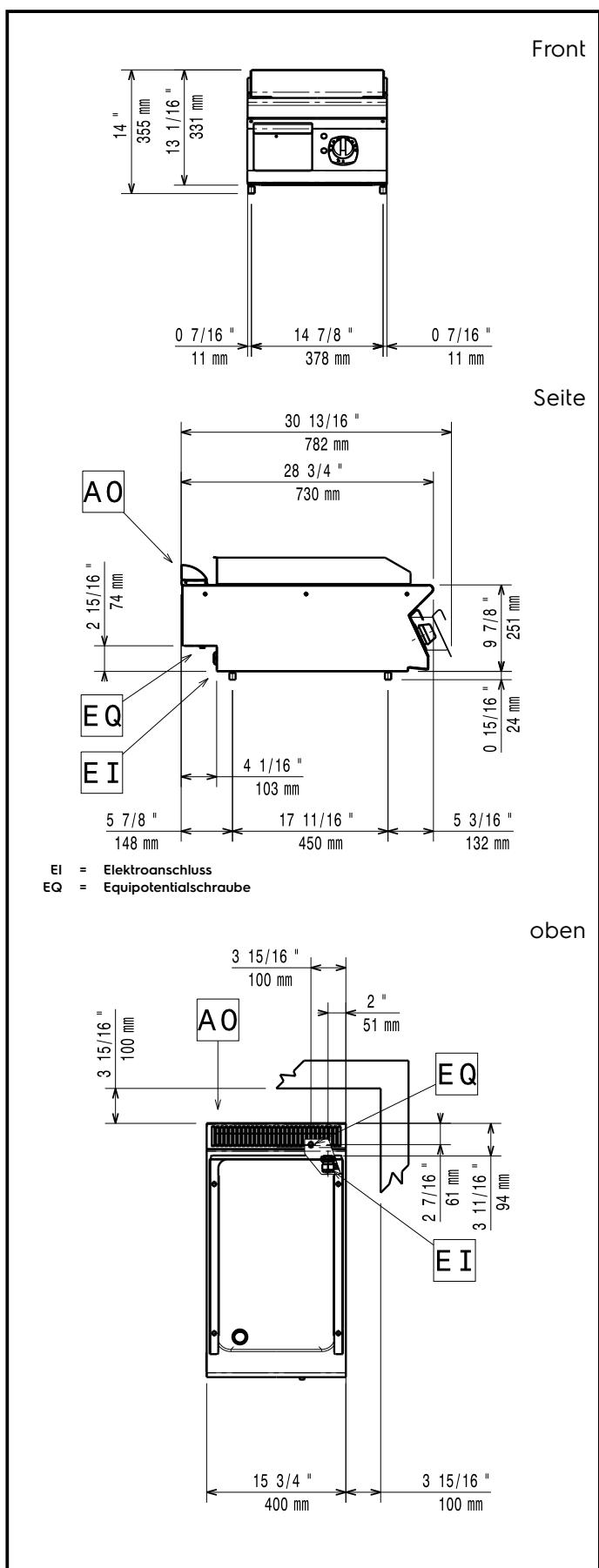
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

### 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
- 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
- - NOT TRANSLATED - 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


**Elektrisch**

<b>Netzspannung:</b>	400 V/3 ph/50-60 Hz
<b>Anschlusswert:</b>	4.2 kW
<b>Gesamt-Watt</b>	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.

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