Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371193 (E7FTEDCSI0) 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 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 Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Nutzfläche glatt.

Genehmigung:

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Schaber für Glatte Bratplatten PNC 164255

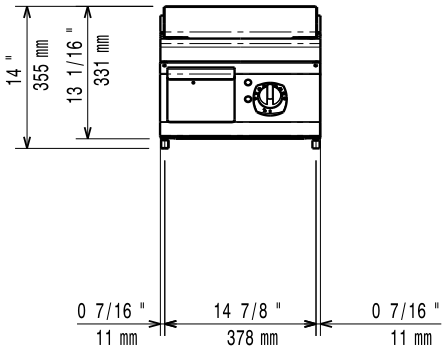
Optionales Zubehör

• 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	❑

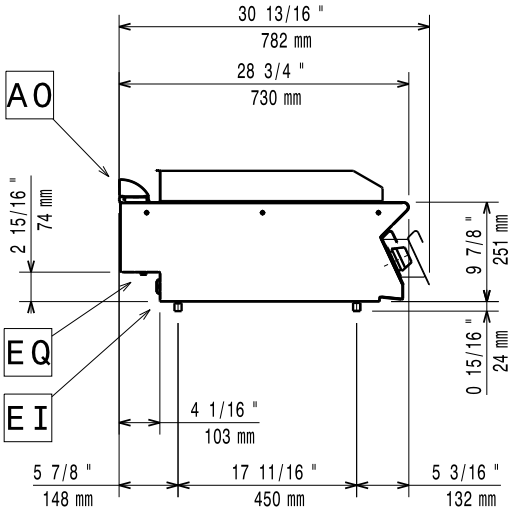
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

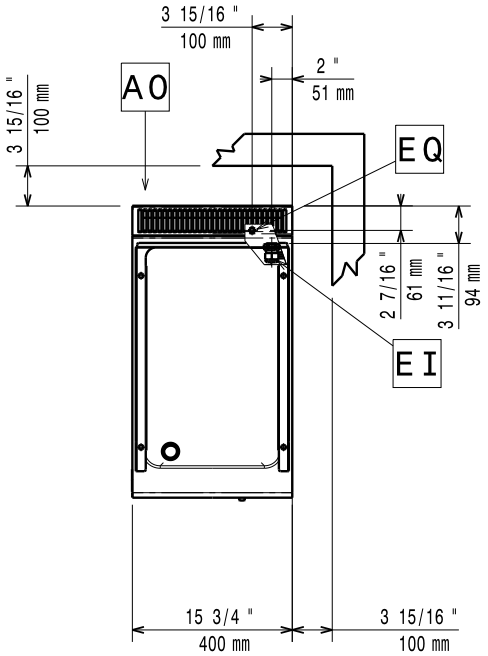


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



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
Versandtiefe:	820 mm
Versandvolumen:	0.2 m³
Zertifizierungsgruppe	EFT71
Garflächenlänge:	330 mm
Garflächentiefe:	540 mm

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.19