

Modulare Großküchengeräteserie Gas-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371181 (E7BRGHDNF0)

Gas-Kippbratpfanne 60 l mit
Duomatboden und
manueller Kippung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Kippbratpfanne 60 Ltr., CNS-Tiegel
mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-,
Rücken- und Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit
Scotch-Brite Schliff

- patentierte Handkippung zum leichten Entleeren des Tiegels
- Tiegelgröße: 720x450x200 mm, nutzbare Bratfläche: 680x410
mm

- Arbeitstemperatur 90-290°C

Standgerät, auf höhenverstellbaren Füßen (+50 mm)

Hauptmerkmale

- Gartemperatureinstellung über Regelthermostat.
- Betriebstemperatur einstellbar von 90 °C - 290 °C.
- Manuelle Kippung für leichtes Entleeren.
- Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten.
- Gerät mit 50 mm höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

Konstruktion

- Garfläche mit Duomat- Boden: eine 10 mm dicke Legierung aus einer Kombination mit 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsfestigkeit.
- Deckel aus Edelstahl.
- Alle Innenflächen der Pfanne sind gerundet und poliert für eine bessere Hygiene.
- 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.
- IPx4-Wasserschutz.
- Brenner in AISI 441 gegen Korrosion mit hoher Temperatur Beständigkeit.
- Nutzinhalt der Pfanne beträgt 50 Liter.

Nachhaltigkeit

- Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.



Genehmigung: _____

Optionales Zubehör

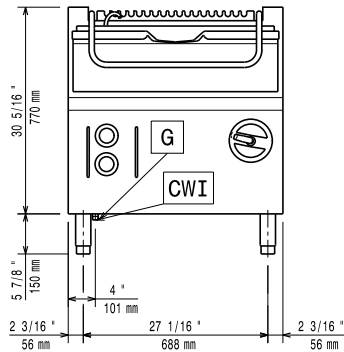
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Rückstromverhinderer, 150 mm Ø | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Adapterring für Abgaskondensator, 150 mm Ø | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Satz geflanschte Füße | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Sockelblende, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 800 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1000 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1200 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Front-Fußblende, 1600 mm (nicht für Kühl-/Tiefkühl-Unterschrank) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |
| • 4 Füße für Sockelaufstellung (nicht für Serie 900 Stand-Grillgerät) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Fußblenden | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Paar seitliche Sockelblenden | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 800 mm (XP700-900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1000 mm (XP700-900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung - 1200 mm (XP700-900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Netzgitter für Abzugskanal, 590 mm (700XP/900) | PNC 206403 | <input type="checkbox"/> |
| • Wagen mit Hubvorrichtung und abnehmbarem GN2/1 200mm Behälter | PNC 922403 | <input type="checkbox"/> |
| • Druckregler für Gasgeräte | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |



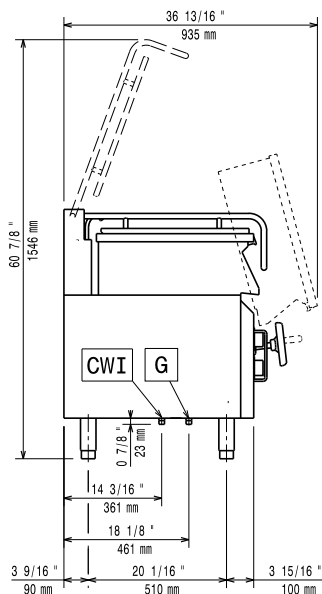
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie Gas-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden

Front

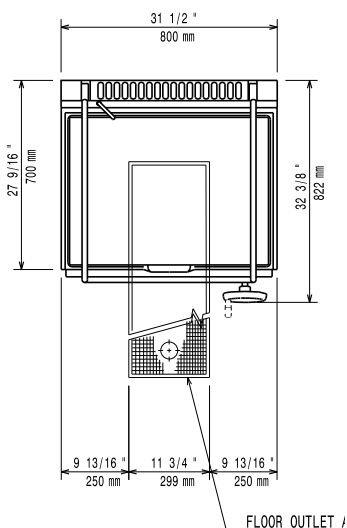


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	16 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Flüssiggas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

No clearance needed on rear sides of unit if wall is of non combustible type. If wall is combustible, minimum 50 mm wall clearance should be maintained.

Garflächentiefe:	410 mm
Garflächenlänge:	680 mm
Garflächendicke:	10 mm
Tiegletiefe:	180 mm
Max. Beckeninhalt:	60 lt
Betriebstemperatur MIN.:	90 °C
Betriebstemperatur MAX.:	290 °C
Nettogewicht:	105 kg
Versandgewicht:	122 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.76 m³
Zertifizierungsgruppe	N7BRG



Modulare Großküchengeräteserie
Gas-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden

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