Electrolux PROFESSIONAL

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:

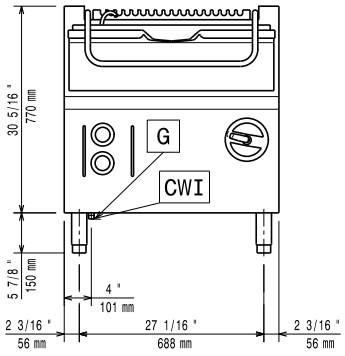
Optionales Zubehör

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

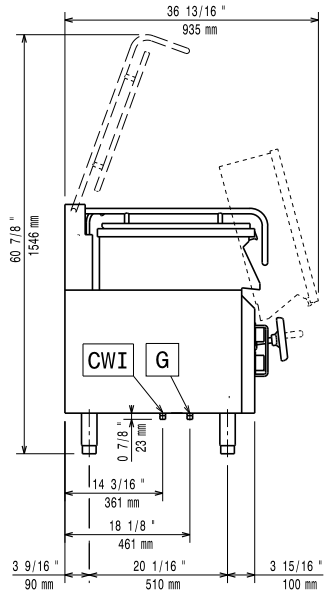
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie Gas-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden

Front

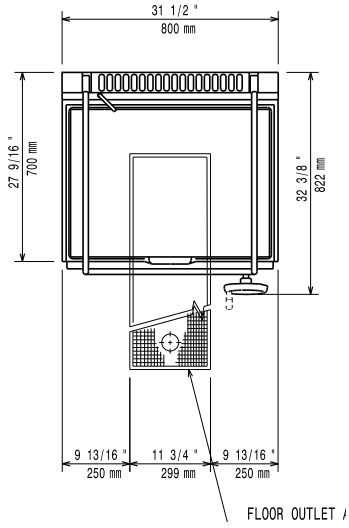


Seite



CWI1 = 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

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

2026.11.18