



**Electrolux**

Modulare Großküchengeräteserie  
700XP Vollmodul-Gas-Bratplatte,  
Fluss-Stahl, Tischgerät

ARTIKEL # \_\_\_\_\_

MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Electrolux

700XP Vollmodul-Gas-Bratplatte, Fluss-Stahl, Tischgerät  
Modulare Großküchengeräteserie



Modulare Großküchengeräteserie  
700XP Vollmodul-Gas-Bratplatte, Fluss-  
Stahl, Tischgerät

<b>371031 (E7FTGHSS00)</b>	GAS-GRILLPLATTE GLATT 800 MM
<b>371032 (E7FTGHSP00)</b>	GAS-GRILLPLATTE GLATT + GERILLT 800 MM

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Gas-Bratplatte, glatt, 2 Heizzonen (je 7 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 730x540 mm aus Weichstahl
- Arbeitstemperatur: 200-400°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 1,5 l Auffangbehälter unter der Grillfläche.
- Großer Fettauffangbehälter als Option zur Installation unter Tischgeräte über offenem Unterschrank.
- Regler mit fester oberer und unterer Position für genaue Regelung.
- Dreiseitiger, hoher Edelstahl-Spritzschutz, leicht abnehmbar für einfache Reinigung.
- Schaber mit glatten oder gerillten Klingen als Standard.
- Piezozündung für zusätzliche Sicherheit.
- Temperaturbereich des Griddles von 200 °C - 400 °C .
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- IPX 4 Spritzwasserschutz.

### Konstruktion

- Nutzfläche in Flussstahl für optimale Grillergebnisse.
- Nutzfläche glatt oder 2/3 glatt 1/3 gerippt.
- 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.

### Optionales Zubehör

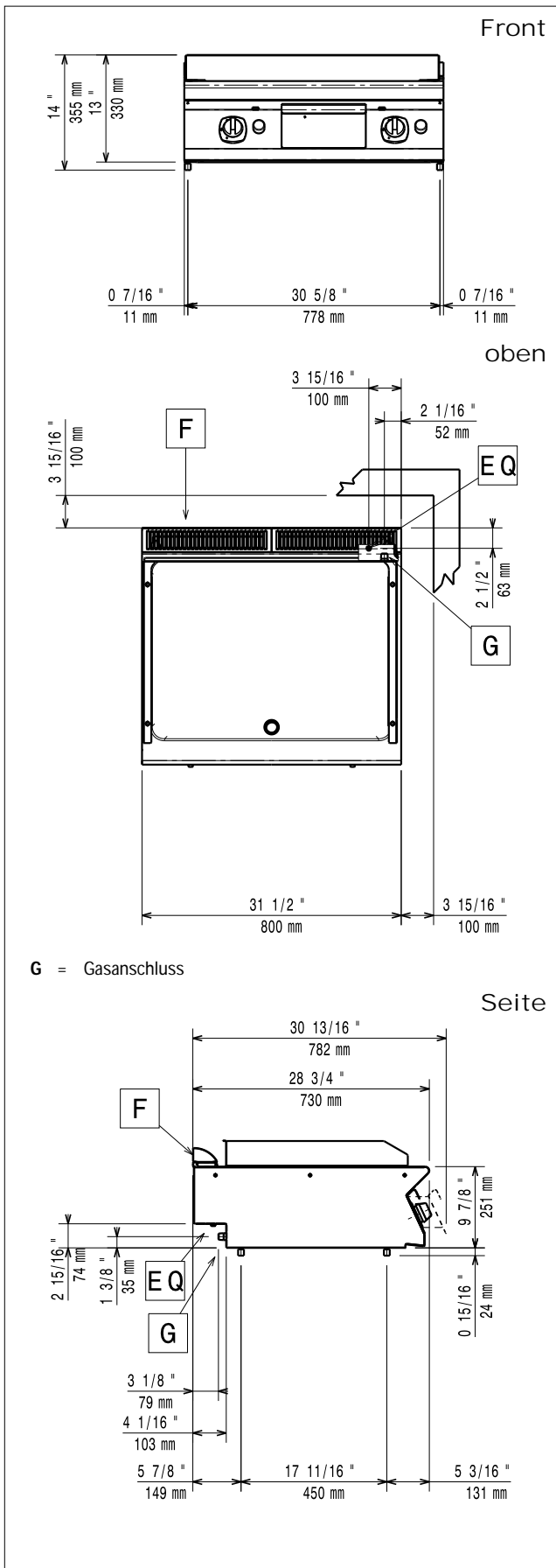
- Reinigungsschaber für glatte Bratplatten  PNC 164255
- Träger für Brückeninstallation, 800 mm  PNC 206137
- Wasserstandsäule mit Schwenkarm (ohne Verbreiterung)  PNC 206289
- Verbreiterung für Wasserstandsäule für Serie 700  PNC 206291
- Front-Handlauf, 600 mm  PNC 216047
- Breiter Handlauf, Portionierbord, 800 mm  PNC 216186
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte  PNC 216277
- Druckregler für Gasgeräte  PNC 927225

Genehmigung: \_\_\_\_\_



Electrolux

# Modulare Großküchengeräteserie 700XP Vollmodul-Gas-Bratplatte, Fluss-Stahl, Tischgerät



## Gas

### Gasleistung:

371031 (E7FTGHSS00) 47726 Btu/hr (14 kW)

371032 (E7FTGHSP00) 47726 Btu/hr (14 kW)

### Gasart, Option:

Flüssiggas

### Gaszufuhr:

1/2"

### Erdgasdruck:

371031 (E7FTGHSS00) 7" WS (17,4 mbar)

### Flüssiggasdruck:

371031 (E7FTGHSS00) 11" WS (27,7 mbar)

## Schlüsselinformation

Garflächenlänge: 730 mm

Garflächentiefe: 540 mm

Betriebstemperatur MIN.: 200 °C

Betriebstemperatur MAX.: 400 °C

Nettogewicht: 70 kg

### Versandgewicht:

371031 (E7FTGHSS00) 90 kg

371032 (E7FTGHSP00) 84 kg

### Versandhöhe:

371031 (E7FTGHSS00) 520 mm

371032 (E7FTGHSP00) 540 mm

### Versandlänge:

820 mm

### Versandtiefe:

371031 (E7FTGHSS00) 860 mm

371032 (E7FTGHSP00) 900 mm

### Versandvolumen:

371031 (E7FTGHSS00) 0.37 m<sup>3</sup>

371032 (E7FTGHSP00) 0.4 m<sup>3</sup>

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.



Modulare Großküchengeräteserie  
700XP Vollmodul-Gas-Bratplatte, Fluss-Stahl, Tischgerät

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