Electrolux

Modulare Großküchengeräteserie Gas-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

371181 (E7BRGHDNF0) Gas-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden

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)

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Gartemperatureinstellung über Regelthermostat.
- Betriebstemperatur einstellbar von 90 °C - 290 °C.
- Hitzeisoliert: limitierte Hitzeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Manuelle Kippung für leichtes Entleeren.
- Große, glatte Flächen, leichter Zugang für Reinigungsarbeiten.
- Wasserfest nach Schutzart IPX4
- 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.
- Brenner in AISI 441 gegen Korrosion mit hoher Temperatur Beständigkeit.
- Nutzinhalt der Pfanne beträgt 50 Liter.

Electrolux
Modulare Großküchengeräteserie Gas-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden

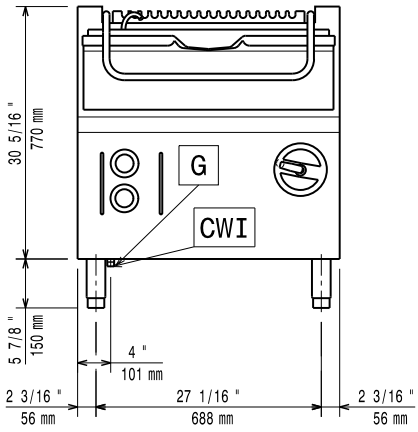
Optionales Zubehör

• 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 ❑
• Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø	PNC 206246 ❑
• 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 Tank	PNC 922403 ❑
• Druckregler für Gasgeräte	PNC 927225 ❑

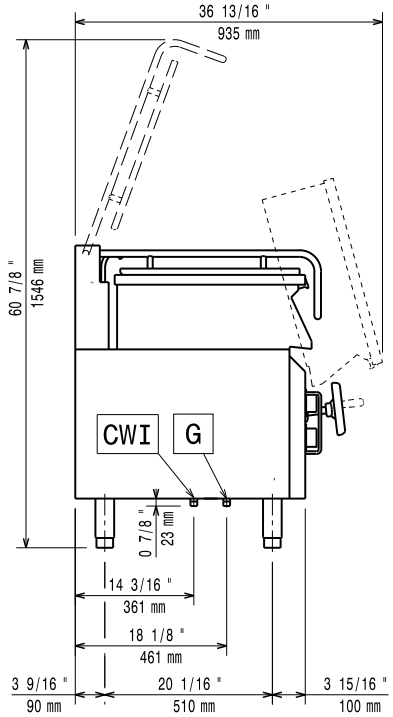
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie Gas-Kippbratpfanne 60 l mit Duomatboden

Front

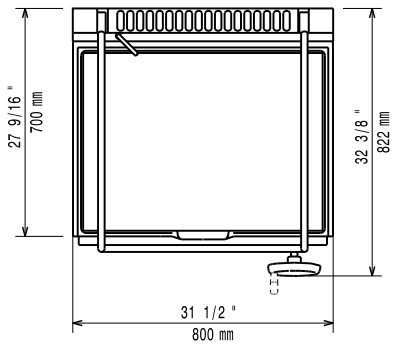


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	
371181 (E7BRGHDNF0)	54544 Btu/h (16 kW)
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Flüssiggas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Garflächentiefe:	410 mm
Garflächenlänge:	680 mm
Garflächendicke:	10 mm
Tiegletiefe:	200 mm
Max. Beckeninhalt:	60 lt
Betriebstemperatur MIN.:	90 °C
Betriebstemperatur MAX.:	290 °C
Versandgewicht:	121 kg
Versandhöhe:	1080 mm
Versandlänge:	820 mm
Versandtiefe:	860 mm
Versandvolumen:	0.76 m³

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.

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