

## Modulare Großküchengeräteserie Gasherd mit 6 Flammen je 5,5 kW und großer Gas-Bratofen (9 kW)

**Technisches Datenblatt**

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

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

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

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


**371215 (E7GCGI6CLO)**

 Gasherd mit 6 Flammen je  
 5,5 kW und großer Gas-  
 Bratofen (9 kW)

### Hauptmerkmale

- Gerät zur Aufstellung auf 50 mm höhenverstellbare Edelstahlfüße. Einfache Installation an bodenfreien Systemen möglich.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- Große Topfträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelstreben zum Einsatz von größten bis kleinsten Töpfen.
- Brenner mit optimierter Verbrennung.
- Zündsicherung bei jedem Brenner schützt vor dem Gasleck im Fall von unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützte Zündflamme.
- 40 mm dicke Ofenfüß zur Wärmeisolation.
- Das besondere Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen.
- IPX5 Strahlwasserschutz als Schutz vor Beschädigung beim Reinigen.
- Max. Temperatur: 300°C.
- Emaillierte, gerillte Ofen-Bodenplatte.
- Im Unterbau ein Gas-Standardofen mit Edelstahlbrennern und selbst stabilisierender Flamme unter der Bodenplatte.
- Die sechs 5,5 kW Hochleistungs-"Flowerflame"-Brenner ermöglichen, dass die Flamme sich unterschiedlichen Topfgrößen anpasst.

### Konstruktion

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.
- Gerät 730 mm breit für große Arbeitsfläche.

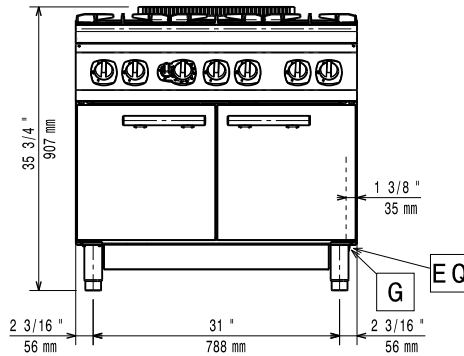
### Optionales Zubehör

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Verbindungs-/Dichtungs-Bausatz  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Satz mit 4 Rollen, 2 schwenkbar mit Bremse                            | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 Satz geflanschte Füße   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Abgaskondensator für Vollmodul, 150 mm Ø                              | PNC 206246 | <input type="checkbox"/> |
| • Glatte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner   | PNC 206260 | <input type="checkbox"/> |
| • Gerillte Kochplatte für einen Brenner - passt nur auf vordere Brenner | PNC 206261 | <input type="checkbox"/> |

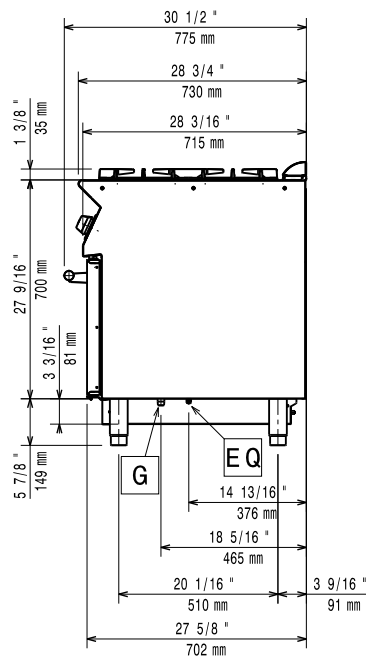
Genehmigung: \_\_\_\_\_

- Glühplatte zur Auflage auf 1 Flamme PNC 206264
- 1 Paar seitliche Sockelblenden PNC 206265
- Wasserstandsäule mit Schwenkarm  
(ohne Verbreiterung) PNC 206289
- Edelstahl-Topfträger für 2 Flammen PNC 206297
- Seitlicher Handlauf rechts/links  
Marine für XP700 PNC 206307
- Abgaskondensator für Halbmodul,  
120 mm Ø PNC 206310
- Wokaufsatz für offene Gasbrenner  
(XP700-900) PNC 206363
- Halterung für Füße oder Rollen  
(lateral) für Nudelkocher PNC 206371
- Rückwandverkleidung - 1200 mm  
(XP700-900) PNC 206376
- 2 Seitenblenden für freistehende  
Geräte PNC 216000
- Griddleaufsatz glatt für 2 Flammen PNC 921684
- Griddleaufsatz gerillt für 2 Flammen PNC 921685
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225

Front

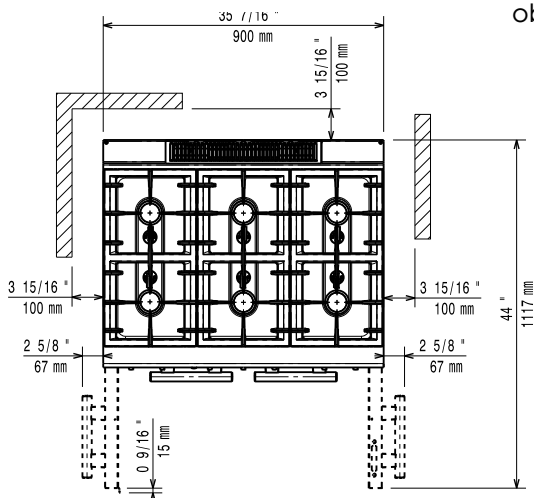


Seite



G = Gasanschluss

oben



### Gas

<b>Gasleistung:</b>	371215 (E7GCGI6CL0)	42 kW
<b>Standardgasart:</b>		Erdgas
<b>Gasart, Option:</b>		Stadtgas
<b>Gaszufuhr:</b>		1/2"
LPG Gas G30/G31 (28-30/37mbar)		

### Schlüsselinformation

<b>Leistung vordere Brenner</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Leistung hintere Brenner</b>	5.5 - 5.5 kW
<b>Leistung mittlere Brenner</b>	5.5 - 0/5.5 - 0 kW
<b>Abmessungen in mm hintere Brenner</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Abmessungen in mm vordere Brenner</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Abmessungen in mm mittlere Brenner</b>	Ø 60 Ø 60
<b>Ofen-Betriebstemperatur:</b>	110 °C MIN; 300 °C MAX
<b>Garraumlänge:</b>	760 mm
<b>Garraumhöhe:</b>	390 mm
<b>Garraumabmessung (Tiefe):</b>	540 mm
<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	900 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	850 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	730 mm
<b>Nettogewicht:</b>	106 kg
<b>Versandgewicht:</b>	115 kg
<b>Versandhöhe:</b>	1100 mm
<b>Versandlänge:</b>	1000 mm
<b>Versandtiefe:</b>	820 mm
<b>Versandvolumen:</b>	0.9 m <sup>3</sup>
<b>[NOT TRANSLATED]</b>	N7CG

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.