

BAUREIHE

Mit mehr als 90 Modellen stellt sich die Linie PD 700 als höchst vielseitig und verschiedenartig zusammenstellbar vor und erfüllt dabei alle Anforderungen einer professionellen, in ihrer Größe begrenzten Küche, wo der zur Verfügung stehende Raum optimal genutzt werden muß. Eine Reihe von Geräten, die für Kontaktgaren bestimmt sind, für das Zubereiten von Fleisch, Fisch, Gemüse, Würstchen etc. Sie sind mit glatten, gerillten sowie glatt und gerillt kombinierten Platten aus Stahl oder verchromt verfügbar. Sie sind leicht zu bedienen und zu reinigen bei einer hohen Leistungskapazität. Die Tischgeräte können auf Brücken- und normale Elemente, Unterbauöfen, sowie gekühlte Unterschränke installiert werden. Diese Linie besteht aus 7 gasbeheizten Modellen als 1/2 - oder Vollmodul



PRG715

PD 700

GAS BRATPLATTEN TISCHGERÄTE **ZANUSSI** PROFESSIONAL

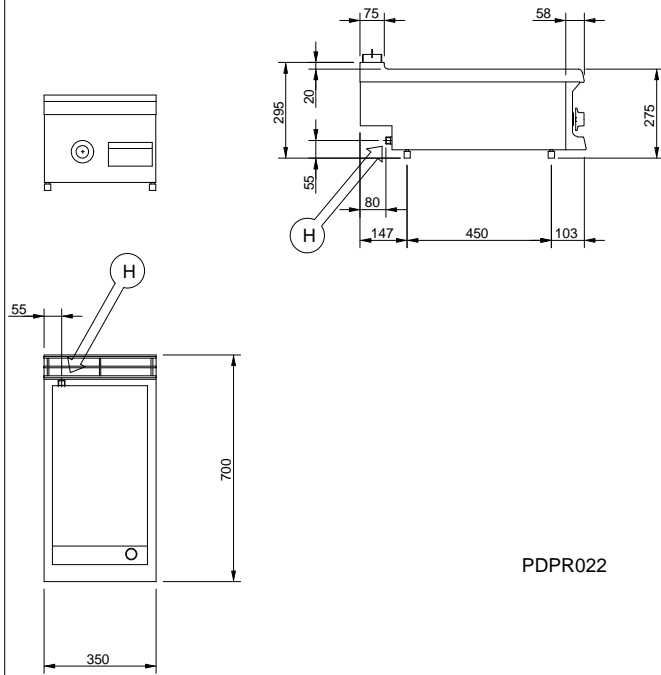
FUNKTIONS- UND BAUEIGENSCHAFTEN

- ◆ Aussen-, Vorder- und Seitenverkleidung, Deckplatte, abnehmbarer Spritzschutz aus Edelstahl 1.4301Scotch Brite.
- ◆ Bratplatte aus Stahl oder Stahl verchromt, glatt oder gerillt.
- ◆ Gleichmässige Wärmeverteilung auf der gesamten Platte.
- ◆ Beheizung durch Brenner mit selbststabilisierender Flamme.
- ◆ Bratplatte vorn mit Ablauf und Stopfen.

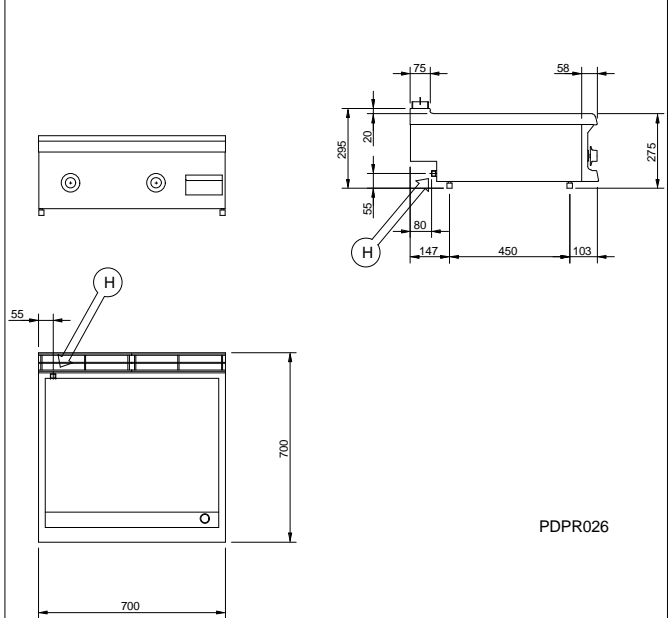
- ◆ Leicht entnehmbare Fettauffangschublade (3,5 l).
- ◆ Temperaturregelung bei verchromten Modellen durch Sicherheitsthermostat mit Temperaturanzeige.
- ◆ Piezozündung mit Pilotbrenner.
- ◆ Modelle mit 700 mm Breite haben zwei getrennt regelbare Heizzonen.
- ◆ Alle Geräte können auf unbeheizte oder gekühlte Unterbauten sowie Brückenelemente installiert werden. Nach Einfügen der Gerätefüsse (25 mm) in die 600 mm hohen Unterbauten haben die Tischgeräte eine Höhe von 250 mm, d.h., sie haben die gleiche Arbeitshöhe (850 mm) wie Standgeräte.

- ◆ Versenkt eingebaute Schaltknebel.
- ◆ Bedienblende leicht zu entfernen für Service und Wartung.
- ◆ Alle wichtigen Komponenten sind zur Wartung leicht von vorn zugänglich.
- ◆ Niedrige hintere Aufkantung mit Abgasrost für ergonomische Arbeiten bei Aufstellung Rücken an Rücken.
- ◆ Spritzwasserschutz IPX4.
- ◆ Alle Geräte entsprechen den Richtlinien der wichtigsten internationalen Prüfbehörden und sind CE zertifiziert.

TECHNISCHE DATEN		MODELLE						
EIGENSCHAFTEN		168870 PRG350	168871 PRG360	168872 PRG370	168873 PRG700	168874 PRG715	168875 PRG720	168894 PRG721
Energieart		Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas	Gas
Außenabmessungen - mm								
Breite		350	350	350	700	700	700	700
Tiefe		700	700	700	700	700	700	700
Höhe		275	275	275	275	275	275	275
Maße Kochfläche - mm								
Breite		298	298	298	648	648	648	648
Tiefe		495	495	495	495	495	495	495
Kochfläche								
Typ		glatt	gerillt	glatt	glatt	2/3 glatt 1/3 gerillt	glatt	2/3 glatt 1/3 gerillt
Material		Weichstahl	Weichstahl	verchromte (Brat-) Platte	Weichstahl	Weichstahl	verchromte (Brat-) Platte	verchromte (Brat-) Platte
Hahn		•	•		•	•		•
thermostatisches Ventil				•			•	•
Arbeitstemperatur - min./max. - °C		220, 400	220, 400	100, 280	220, 400	220, 400	100, 280	100, 280
Anschlusswert - kW								
installiert		6,5	6,5	7	13	13	14	14
Nettogewicht - kg.		33	33	33	53	53	53	53
SERIENMÄßIGES ZUBEHÖR								
SCHABER FÜR GERILLTE GRILLEPLATTE								1
SCHABER FÜR GLATTE GRIDDLEPLATTE				1			1	1



PDPR022



PDPR026

LEGENDE

	168870 PRG350	168871 PRG360	168872 PRG370	168873 PRG700	168874 PRG715	168875 PRG720	168894 PRG721
H - Gasanschluß	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"

BEST.-NR. DER ZUBEHÖRTEILE SONDERAUSSTATTUNG	MODELLE						
	168870 PRG350	168871 PRG360	168872 PRG370	168873 PRG700	168874 PRG715	168875 PRG720	168894 PRG721
AUFKANTUNG FUER SERIE 700 1050 MM	921688	921688	921688	921688	921688	921688	921688
AUFKANTUNG FUER SERIE 700 350 MM	921686	921686	921686				
AUFKANTUNG FUER SERIE 700 700 MM	921687	921687	921687	921687	921687	921687	921687
DRÜCKREGULIERER	927225	927225	927225	927225	927225	927225	927225
GESTELL AUF BEINE 2100 MM	921679	921679	921679	921679	921679	921679	921679
GESTELL AUF BEINE 2450 MM	921680	921680	921680	921680	921680	921680	921680
GESTELL AUF BEINE 2800 MM	921681	921681	921681	921681	921681	921681	921681
GESTELL AUF BEINE 3150 MM	921682	921682	921682	921682	921682	921682	921682
GESTELL FUER BRÜCKENANORDNUNG 1400 MM	189310	189310	189310	189310	189310	189310	189310
GESTELL FUER BRÜCKENANORDNUNG 1750 MM	189410	189410	189410	189410	189410	189410	189410
GESTELL FUER BRÜCKENANORDNUNG 1050 MM	189210	189210	189210	189210	189210	189210	189210
GESTELL FUER BRÜCKENANORDNUNG 700 MM	189110	189110	189110	189110	189110	189110	189110
GESTELL FÜR BRÜCKENANORDNUNG 350 MM	189010	189010	189010				
HANDLAUF 1050 MM	921660	921660	921660	921660	921660	921660	921660
HANDLAUF 350 MM	921658	921658	921658				
HANDLAUF 700 MM	921659	921659	921659	921659	921659	921659	921659
SCHABER FÜR GERILLTE GRILLEPLATTE		164257			164257		164257
SCHABER FÜR GLATTE GRIDDLEPLATTE	164255		164255	164255	164255	164255	164255
SEITLICHER HANDLAUF LINKS 700 MM	921661	921661	921661	921661	921661	921661	921661
SEITLICHER HANDLAUF RECHTS 700 MM	921603	921603	921603	921603	921603	921603	921603
WASSERSTANDSAAULE	921628	921628	921628	921628	921628	921628	921628



www.zanussiprofessional.com