



Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire
Friteuse 12L, exécution top,
électrique, 700XP

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371079 (E7FRED1E00)

Friteuse électrique 1 cuve de
12 L, résistances internes, 1
panier en dotation

371142 (E7FRED1E0N)

Friteuse, électrique, 1 cuve
de 12 litres, 1 panier,
exécution top

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- L'huile s'évacue par un robinet placé à l'avant de la cuve.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Protection contre les projections d'eau IPX4.
- Les éléments de chauffage en Incoloy armé situés à l'intérieur de la cuve se soulèvent pour le nettoyage.
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite
- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Le modèle possède des bords à angle droit permettant un assemblage à joints lisses entre les éléments, éliminant ainsi les espaces et les pièges à salissure.
- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.

APPROBATION: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

Accessoires inclus

- 1 X Grand panier pour friteuses 12 L PNC 921629

Accessoires en option

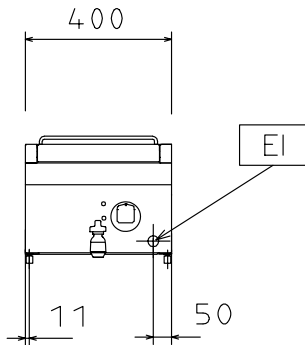
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206086 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 800 mm | PNC 206137 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm | PNC 206138 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm | PNC 206139 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm | PNC 206140 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm | PNC 206141 | ☐ |
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 | ☐ |
| • Mître pour élément 400mm | PNC 206303 | ☐ |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206308 | ☐ |
| • 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré POSITIF, profondeur 100 mm (pour 371142) | PNC 206351 | ☐ |
| • Filet grille cheminée, 400mm-700/900 | PNC 206400 | ☐ |
| • 2 caches latéraux pour élément neutre top | PNC 216277 | ☐ |
| • Grand panier pour friteuses 12 L | PNC 921629 | ☐ |
| • Additif eau anti-corrosion (pour 371079) | PNC 927222 | ☐ |
| • 2 demi-paniers pour friteuses 12 L | PNC 960638 | ☐ |



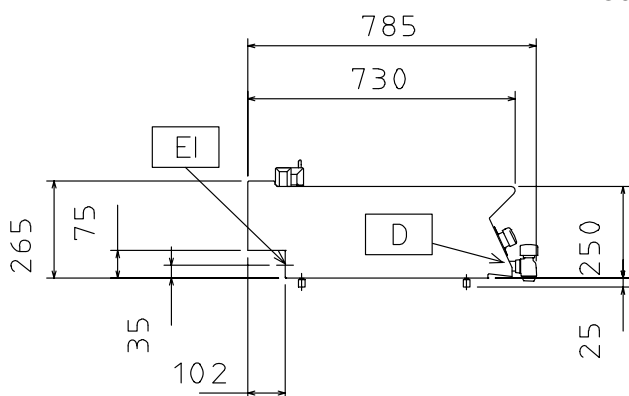
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire Friteuse 12L, exécution top, électrique, 700XP

Avant

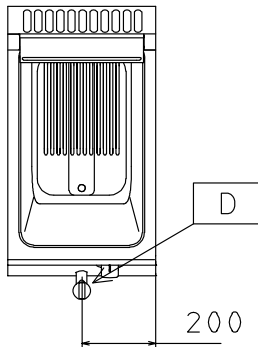


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :

371079 (E7FRED1E00)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

371142 (E7FRED1E0N)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Total Watts :

8.7 kW

Informations générales

Largeur cuve utile :

240 mm

Hauteur cuve utile :

235 mm

Profondeur cuve utile :

420 mm

Capacité de cuve :

10 lt MIN; 12 lt MAX

Plage de réglage :

105 °C MIN; 185 °C MAX

Poids net :

25 kg

Poids brut :

371079 (E7FRED1E00)

30 kg

371142 (E7FRED1E0N)

ISO 9001 kg

Hauteur brute :

371079 (E7FRED1E00)

530 mm

371142 (E7FRED1E0N)

540 mm

Largeur brute :

460 mm

Profondeur brute :

820 mm

Volume brut :

0.2 m³

Groupe de certification:

371079 (E7FRED1E00)

EF17112

371142 (E7FRED1E0N)

N7FE2