



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Cuisson modulaire Friteuse 15L, gaz, 700XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

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

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



371070 (E7FRGD1GF0)

Friteuse gaz 1 cuve de 15 L, 1  
panier en dotation

### Caractéristiques principales

- L'unité doit être montée sur des pieds de 50 mm en inox, réglables en hauteur.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Deux brûleurs 7 kW à rendement élevé, en inox, avec dispositif de sécurité, fixés à l'extérieur de la cuve.
- Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.
- Dispositif de sécurité des flammes sur chaque brûleur.
- Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils.
- L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Allumage piézo pour une sécurité supplémentaire.
- Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Contrôleur de qualité d'huile portable en option (code 9B8081) pour une gestion efficace de l'huile.

### Construction

- Intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- 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.

APPROBATION: \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)

### Accessoires inclus

- 1 X 1 Porte droite/gauche PNC 206350
- 1 X Grand panier pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l PNC 921691

### Accessoires en option

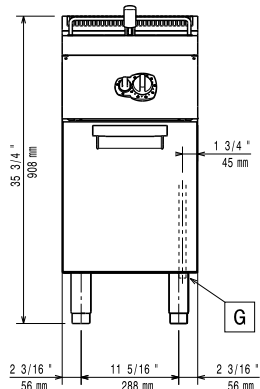
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ☐
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ☐
- Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) PNC 206136 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm PNC 206147 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm PNC 206148 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm PNC 206150 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm PNC 206151 ☐
- Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm PNC 206152 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm PNC 206175 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm PNC 206176 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm PNC 206177 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm PNC 206178 ☐
- Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm PNC 206179 ☐
- Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonné de 100 mm PNC 206210 ☐
- Filtre à sédiments pour friteuses 15 L PNC 206235 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 180 mm PNC 206249 ☐
- Couple de plinthes latérales hauteur 100 mm pour installation sur socle maçonné PNC 206265 ☐
- Extension de vidange de l'huile pour friteuses 15 L PNC 206301 ☐
- Mître pour élément 400mm PNC 206303 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206310 ☐
- 1 Porte droite/gauche PNC 206350 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 400 mm PNC 206366 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 800 mm PNC 206367 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1200 mm PNC 206368 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 1600 mm PNC 206369 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm PNC 206370 ☐
- Panneaux arrière 600 mm PNC 206373 ☐
- Panneaux arrière 800 mm PNC 206374 ☐
- Panneaux arrière 1000 mm PNC 206375 ☐
- Panneaux arrière 1200 mm PNC 206376 ☐
- Filet grille cheminée, 400mm-700/900 PNC 206400 ☐
- Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm PNC 206431 ☐
- KIT G.25.3 (NL) Injecteur Gaz pour friteuse XP900 PNC 206467 ☐
- 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs PNC 216000 ☐
- Grand panier pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l PNC 921691 ☐
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l PNC 921692 ☐
- Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L PNC 921693 ☐
- Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L PNC 921695 ☐
- Défecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) PNC 921696 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐



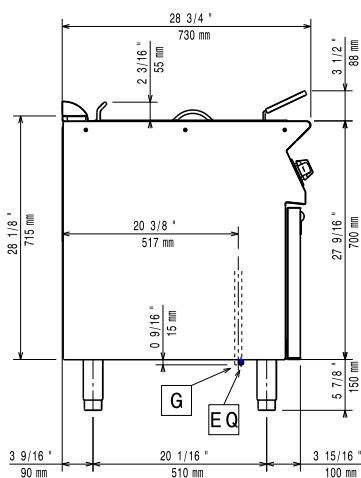
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Cuisson modulaire Friteuse 15L, gaz, 700XP

Avant

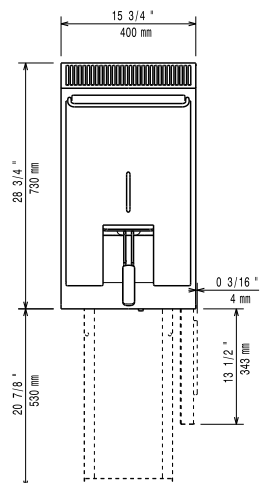


Côté



EQ = Vis équipotential  
G = Connexion gaz

Dessus



### Gaz

Puissance gaz :	14 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	Gaz Naturel ; GPL
Raccordement gaz :	1/2"

### Informations générales

Largeur cuve utile :	240 mm
Hauteur cuve utile :	505 mm
Profondeur cuve utile :	380 mm
Capacité de cuve :	13 lt MIN; 15 lt MAX
Plage de réglage :	105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net :	55 kg
Poids brut :	58 kg
Hauteur brute :	1140 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.43 m <sup>3</sup>
Groupe de certification:	N7FG



La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

Cuisson modulaire  
Friteuse 15L, gaz, 700XP

2025.12.05