



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
benelux@electroluxprofessional.com

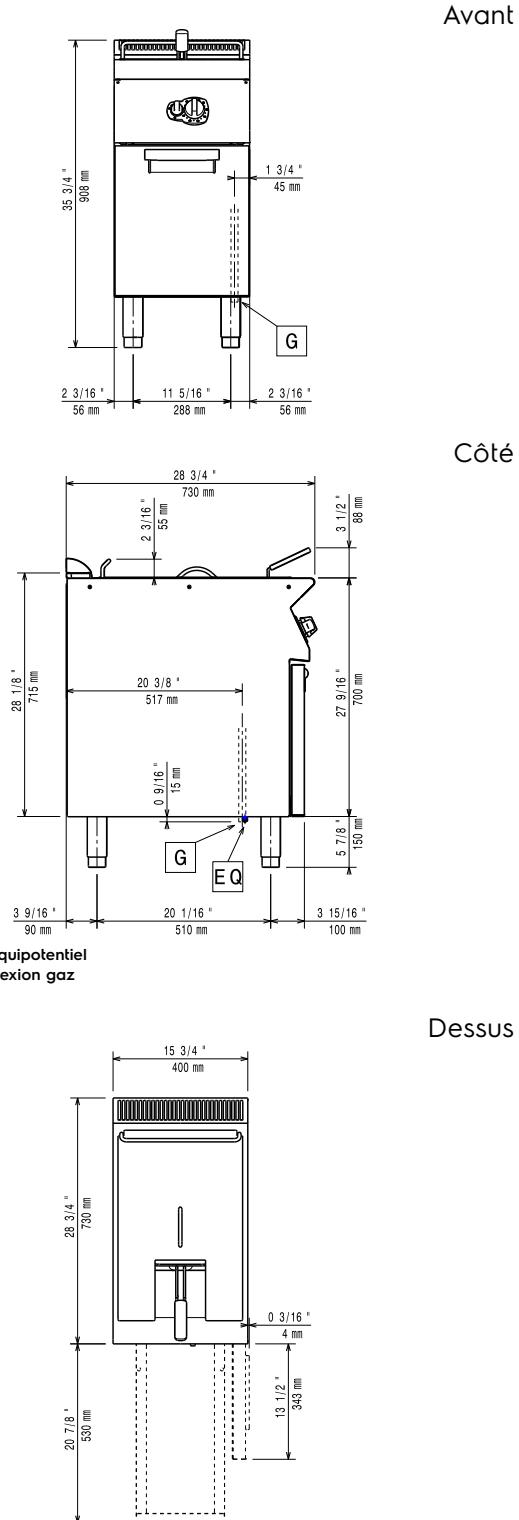
Accessoires inclus

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

Accessoires en option

- | | | | | |
|---|------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction | PNC 206350 | • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 2000 mm | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Cheminée diamètre 120 mm | PNC 921691 | • Panneaux arrière 600 mm | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |
| • Bague de raccordement pour le conduit à fumée | PNC 206126 | • Panneaux arrière 800 mm | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2 pieds anti basculement pour fixation au sol (à positionner en diagonal : un à l'avant et l'autre à l'arrière) | PNC 206127 | • Panneaux arrière 1000 mm | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 400 mm | PNC 206136 | • Panneaux arrière 1200 mm | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 800 mm | PNC 206147 | • Filet grille cheminée, 400mm-700/900 | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206148 | • Kit support frontal sans pieds intermédiaire ou sur roues 600 mm | PNC 206431 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206150 | • KIT G.25.3 (NL) Injecteur Gaz pour friteuse XP900 | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 100 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206151 | • 2 caches latéraux pour éléments neutres monoblocs | PNC 216000 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 400 mm | PNC 206152 | • Grand panier pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 800 mm | PNC 206175 | • Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10l et 14/15l | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1000 mm | PNC 206176 | • Filtre à huile pour friteuse monobloc simple ou double cuve de 7L/14L/15L/34L | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1200 mm | PNC 206177 | • Tige de débouchage pour vidange des friteuses 15L | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • Plinthe frontale hauteur 180 mm pour élément de 1600 mm | PNC 206178 | • Déflecteur pour friteuses 15 L (adapté pour les produits lourdement panés) | PNC 921696 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 pieds pour installation sur socle maçonnable de 100 mm | PNC 206210 | • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |
| • 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 maçonnable | 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 | | | |




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 ³
Groupe de certification:	N7FG