



Cuisson modulaire Fry top, plaque lisse chromée, électrique, 700XP



371193 (E7FTEDCS10)

FryTop électrique plaque lisse au chrome poli 400 mm, contrôle thermostatique

REPÈRE # _____
MODÈLE # _____
NOM # _____
SIS # _____
AIA # _____

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Large trou de vidange sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un tiroir récupérateur d'une capacité de 1 L placé en façade.
- Grand bac de récupération des graisses disponible comme accessoire optionnel, pouvant être installé sous l'élément supérieur, dans un soubassement neutre.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température de 120°C à 280°C
- La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.
- Surface de cuisson de 12 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- 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.
- Surface de cuisson entièrement lisse.

APPROBATION: _____



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

Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255

Accessoires en option

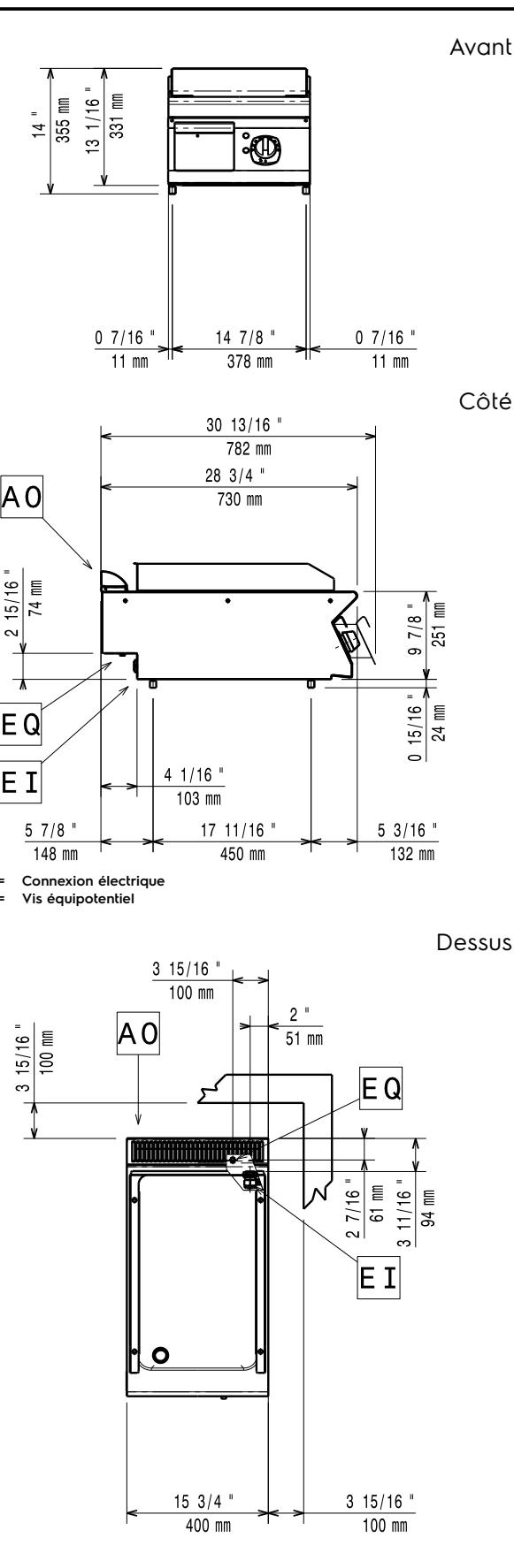
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Racloir pour plaque lisse | PNC 164255 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de jonction | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 800 mm | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1600 mm | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Mètre pour élément 400mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Filet grille cheminée, 400mm-700/900 | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • CLOCHE pour Fry Tops | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 400 mm | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 800 mm | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1200 mm | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante frontale 1600 mm | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Dépose assiettes de 400 mm | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • Dépose assiettes de 800 mm | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 caches latéraux pour élément neutre top | PNC 216277 | <input type="checkbox"/> |



Cuisson modulaire
Fry top, plaque lisse chromée, électrique, 700XP

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

2026.02.09


Électrique

Voltage : 400 V/3 ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement : 4.2 kW
Total Watts : 4.2 kW

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	120 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	730 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	40 kg
Poids brut :	41 kg
Hauteur brute :	530 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.2 m ³
Groupe de certification:	EFT71
Largeur surface cuisson :	330 mm
Profondeur surface cuisson :	540 mm