



Cuisson modulaire Friteuse 2x7L, exécution top, électrique, 700XP



371076 (E7FREH2B00)

Friteuse électrique 2 cuves de 7 L, résistances externes, 2 paniers en dotation

REPÈRE #
MODELE #
NOM #
SIS #
AIA #

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Cuves embouties en forme de "V", avec zone froide.
- Les éléments de chauffage à infrarouge et rendement élevé sont fixés à l'extérieur des cuves.
- 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 des cuves.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- 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

- 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.

Développement durable



- Ce modèle est conforme à l'ordonnance suisse sur l'efficacité énergétique (730.02).

APPROBATION:



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

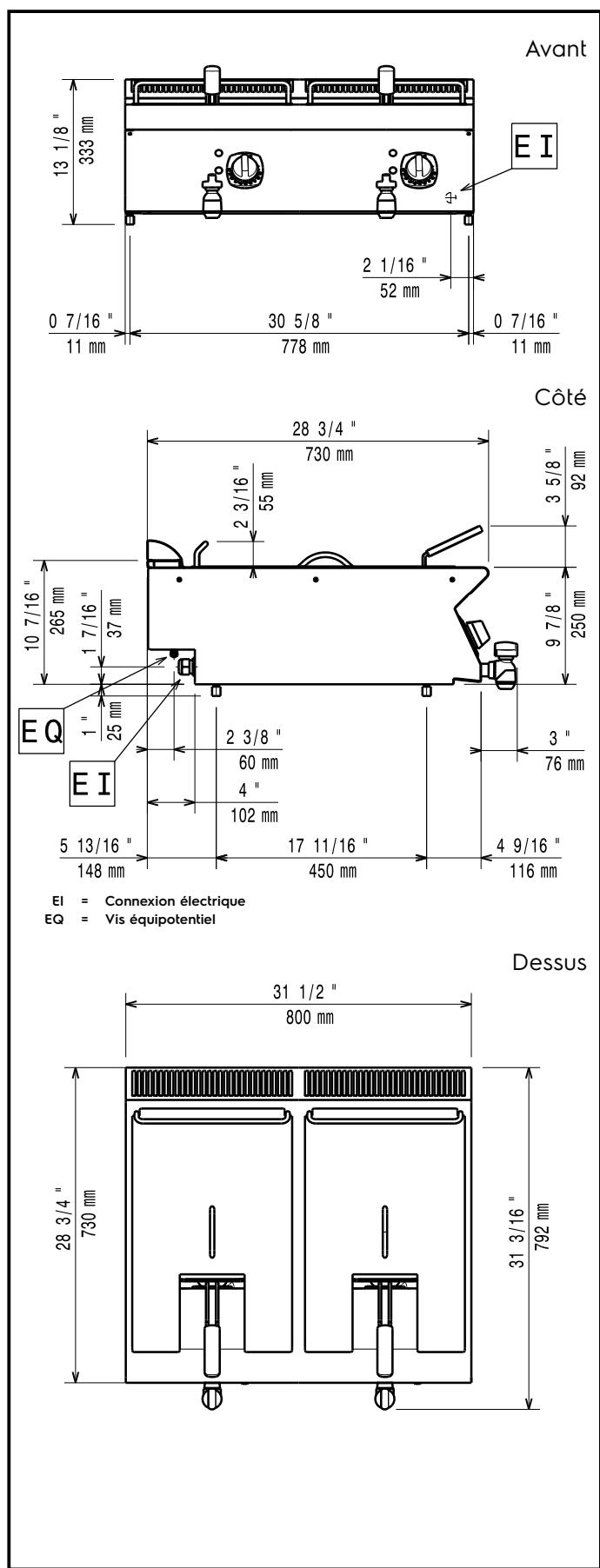
Accessoires inclus

- 2 X Grand panier pour friteuses 7 L PNC 921608

Accessoires en option

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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"/> |
| • Mître pour élément 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2 tiroirs H100 pour soubassement ouvert | PNC 206318 | <input type="checkbox"/> |
| • Filet grille cheminée, 400mm-700/900 | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 caches latéraux pour élément neutre top | PNC 216277 | <input type="checkbox"/> |
| • Grand panier pour friteuses 7 L | PNC 921608 | <input type="checkbox"/> |




Électrique

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

Voltage :

10.8 kW

Informations générales

Largeur cuve utile :	240 mm
Hauteur cuve utile :	235 mm
Profondeur cuve utile :	380 mm
Capacité de cuve :	5.5 lt MIN; 7 lt MAX
Plage de réglage :	105 °C MIN; 185 °C MAX
Poids net :	40.5 kg
Poids brut :	50 kg
Hauteur brute :	520 mm
Largeur brute :	820 mm
Profondeur brute :	860 mm
Volume brut :	0.37 m ³
Groupe de certification:	EFE72M07


Cuisson modulaire
Friteuse 2x7L, exécution top, électrique, 700XP

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

2025.12.18