



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Cuisson modulaire**  
**Fry top, plaque lisse et lisse/**  
**chromée, électrique, 700XP**

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**371038 (E7FTGHCS00)**

FryTop gaz plaque lisse au  
chrome poli 800 mm,  
contrôle thermostatique

**371041 (E7FTGHCP00)**

FryTop gaz plaque 2/3 lisse  
et 1/3 nervurée au chrome  
poli 800 mm, contrôle  
thermostatique

### Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Le large trou de vidange sur la surface de cuisson permet l'évacuation du gras dans un grand récupérateur d'1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Grand bac de récupération des graisses disponible comme accessoire optionnel, pouvant être installé sous l'élément supérieur, dans un soubassement neutre.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- 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.
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température entre 100°C et 280°C
- CHAR(13)CHAR(10) La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.
- CHAR(13)CHAR(10) Surface de cuisson de 12 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- 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. (pour 371038)
- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée. (pour 371041)

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



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

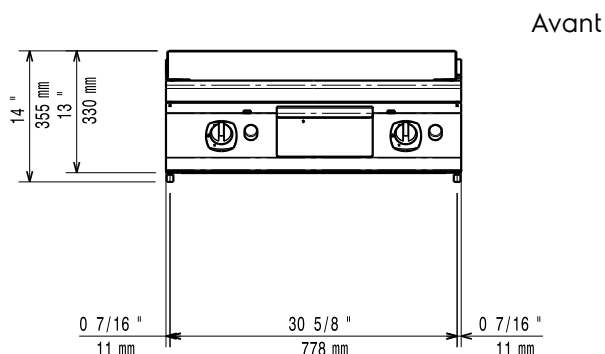
### Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse (pour 371041) PNC 206420

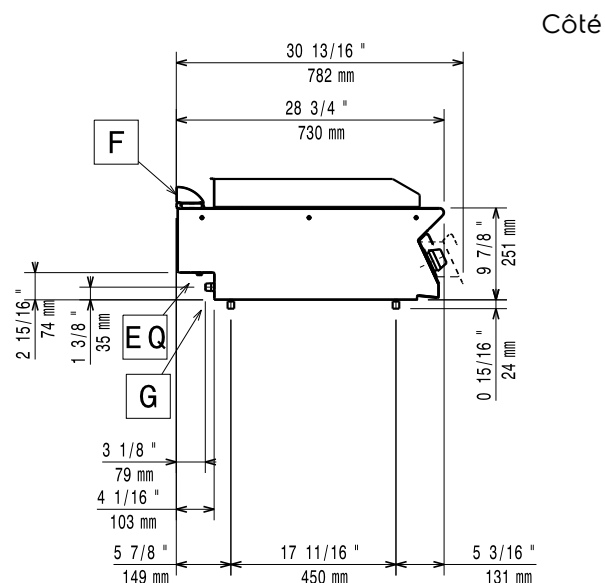
### Accessoires en option

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132 ☐
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133 ☐
- 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 ☐
- Cheminée PNC 206246 ☐
- Mître pour élément 800mm PNC 206304 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206308 ☐
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346 ☐
- Filet grille cheminée, 400mm-700/900 PNC 206400 ☐
- Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse (pour 371041) PNC 206420 ☐
- CLOCHE pour Fry Tops PNC 206455 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206466 ☐
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047 ☐
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049 ☐
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050 ☐
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐

**Cuisson modulaire**  
**Fry top, plaque lisse et lisse/**  
**chromée, électrique, 700XP**

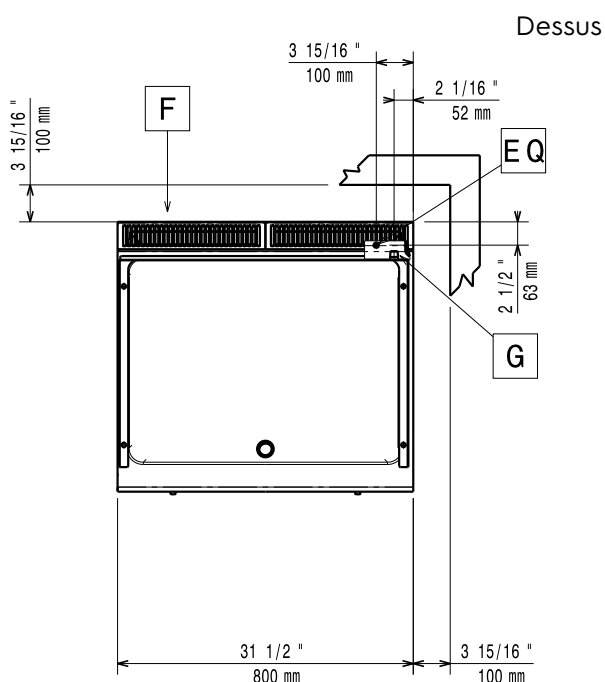


Avant



Côté

EQ = Vis équipotentiel  
G = Connexion gaz



Dessus

## Gqz

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

## Informations générales

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Température de fonctionnement MINI : | 100 °C  |
| Température de fonctionnement MAXI : | 280 °C  |
| Largeur extérieure                   | 800 mm  |
| Profondeur extérieure                | 730 mm  |
| Hauteur extérieure                   | 250 mm  |
| Poids net :                          | 70 kg   |
| Poids brut :                         |         |
| 371038 (E7FTGHCS00)                  | 79 kg   |
| 371041 (E7FTGHCP00)                  | 77 kg   |
| Hauteur brute :                      | 520 mm  |
| Largeur brute :                      | 820 mm  |
| Profondeur brute :                   | 860 mm  |
| Volume brut :                        | 0.37 m³ |
| Groupe de certification:             | N7RG    |
| Largeur surface cuisson :            | 730 mm  |
| Profondeur surface cuisson :         | 540 mm  |