

## Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE DE 12 L TOP 700 XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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


**371079 (E7FRED1E00)**

 700XP ONE 12 LT WELL  
 ELECTRIC FRYER TOP - 400  
 V  
 700XP ONE 12 LT WELL  
 ELECTRIC FRYER TOP - 230  
 V

**371142 (E7FRED1E0N)**

 FRITEUSE TOP ELEC. 12L 400  
 MM-230V

### Description courte

#### Repère No. \_\_\_\_\_

Unit to be Electrolux Professional 700XP One 12 Lt well Electric Fryer Top. Unit to have high efficiency tilting incoloy heating elements inside the well. Electric characteristics to be \_\_\_ 400 V or \_\_\_ 230 V three phase. Unit to be installed on open base installations, bridging supports or cantilever systems. Unit to have deep drawn well. Oil drains through a tap on the front. Exterior panels of unit in Stainless steel with Scotch Brite finish. One piece pressed work top in 1.5 mm thick Stainless steel. Unit has right-angled side edges to allow flush-fitting junction between units.

### Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- 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 de la cuve.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Les éléments de chauffage en Incoloy armé situés à l'intérieur de la cuve se soulèvent pour le nettoyage.
- 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

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

### Accessoires inclus

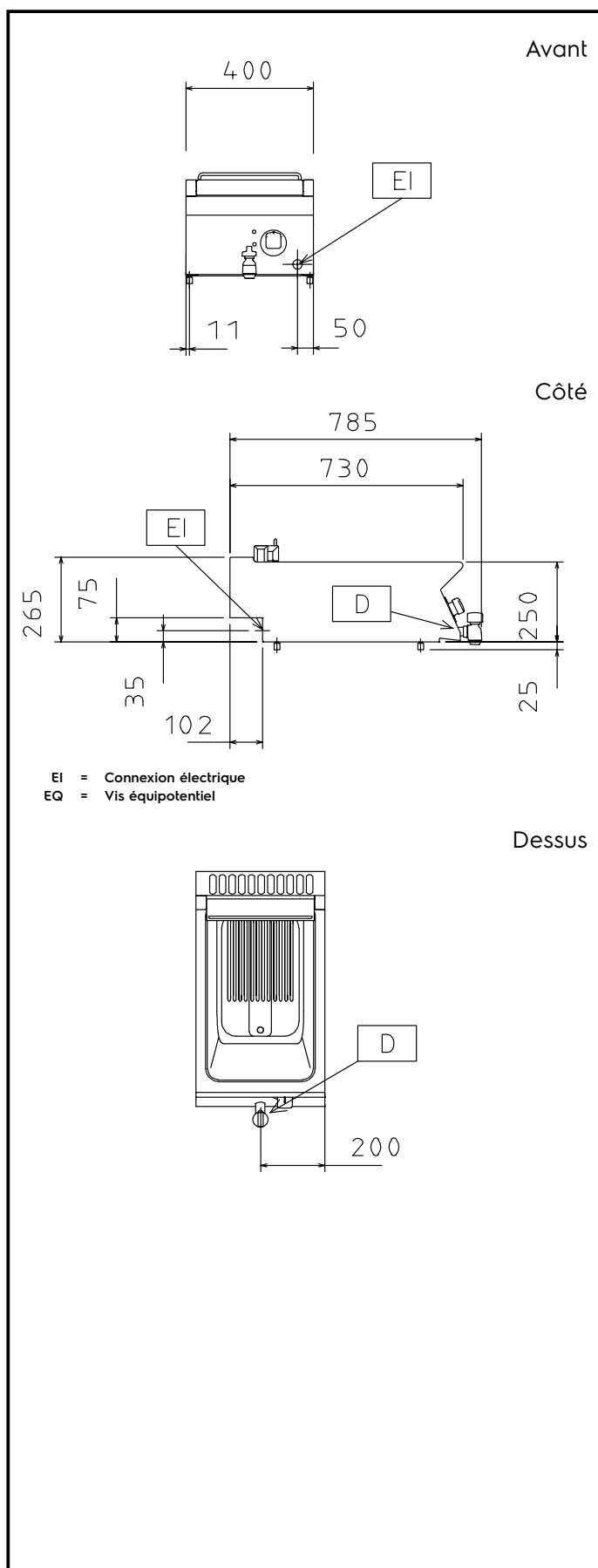
- 1 X Grand panier pour friteuses PNC 921629 12 L

### Accessoires en option

- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- 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 ☐
- Support pour système "pont" de 400 mm PNC 206154 ☐
- Mitre pour élément 400mm PNC 206303 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐

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

- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré POSITIF, profondeur 100 mm (pour soubassements équipés de tiroirs seulement) (pour 371142) PNC 206351 ☐
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400 ☐
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277 ☐
- Grand panier pour friteuses 12 L PNC 921629 ☐
- Additif eau anti-corrosion (pour 371079) PNC 927222 ☐
- 2 demi-paniers pour friteuses 12 L PNC 960638 ☐



### Électrique

#### Voltage :

371079 (E7FRED1E00)

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

371142 (E7FRED1E0N)

230 V/3 ph/50/60 Hz

#### Total Watts :

8.7 kW

### Informations générales

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

**Largeur cuve utile :**

240 mm

**Hauteur cuve utile :**

235 mm

**Profondeur cuve utile :**

420 mm

**Capacité de cuve :**

10 lt MIN; 12 lt MAX

**Plage de réglage :**

105 °C MIN; 185 °C MAX

**Poids net :**

25 kg

**Poids brut :**

371079 (E7FRED1E00)

30 kg

371142 (E7FRED1E0N)

ISO 9001 kg

**Hauteur brute :**

371079 (E7FRED1E00)

530 mm

371142 (E7FRED1E0N)

540 mm

**Largeur brute :**

460 mm

**Profondeur brute :**

820 mm

**Volume brut :**

0.2 m<sup>3</sup>

**Groupe de certification:**

371079 (E7FRED1E00)

EF17112

371142 (E7FRED1E0N)

N7FE2