

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

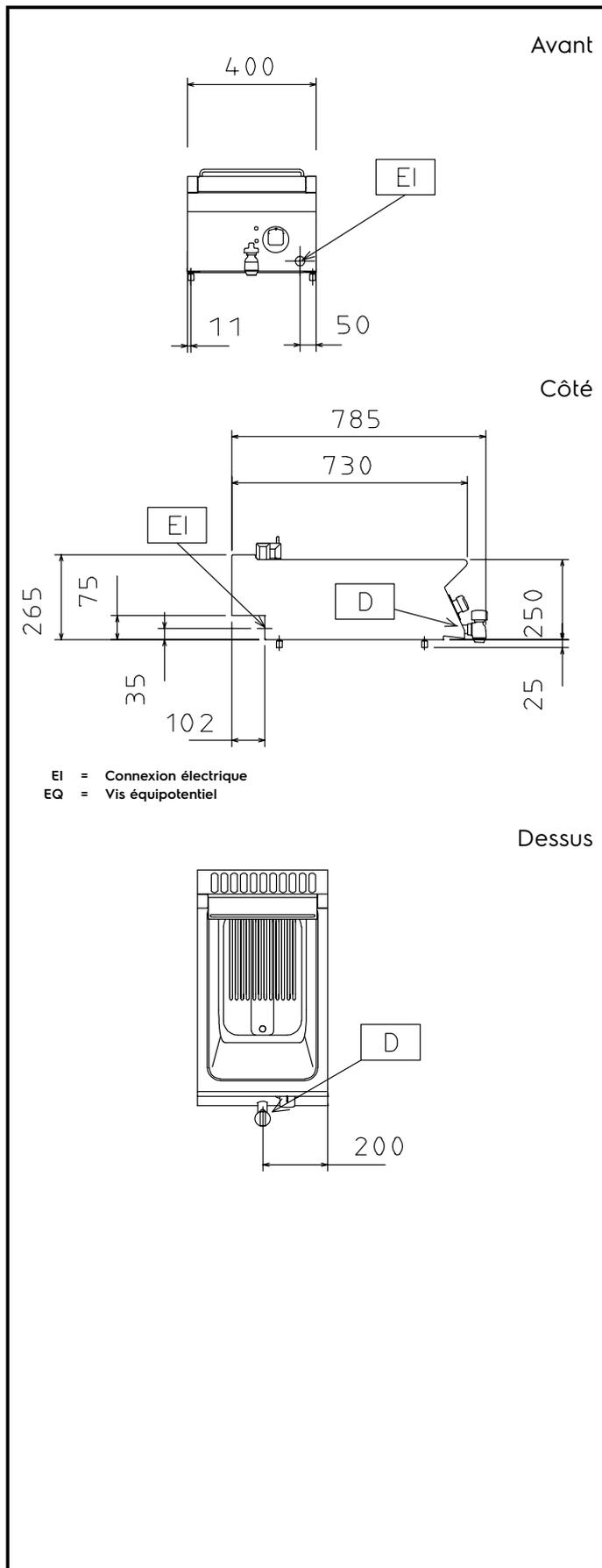
- 1 X Grand panier pour friteuses PNC 921629 12 L

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 m³

Groupe de certification:

371079 (E7FRED1E00)

EF17112

371142 (E7FRED1E0N)

N7FE2