

## Cuisson modulaire FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE DE 7 L TOP 700 XP

REPÈRE # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



**371075 (E7FRED1B00)** 700XP ONE 7 LT WELL  
ELECTRIC FRYER TOP - 400  
V  
700XP ONE 7 LT WELL  
ELECTRIC FRYER TOP - 230  
V

**371140 (E7FRED120N)** FRITEUSE TOP ELEC. 7L 400  
MM-230V

### Description courte

#### Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux, arrières et couvercle en acier inoxydable AISI 304. Plan de travail (de 1,5 mm d'épaisseur) en acier inoxydable AISI 304. Les éléments chauffants à infrarouge haut rendement (5,4kW) sont placés à l'extérieur de la cuve en forme de "V" pour augmenter la durée de vie de l'huile ainsi que le rendement et faciliter le nettoyage. Température contrôlée par thermostat (105°C à 185°C). Thermostat de sécurité anti-surchauffe. Vidange de l'huile par un robinet situé en façade. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4.  
Fourni avec 1 panier de friture.

### Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Les éléments de chauffage (5,4 kW) à infrarouge et rendement élevé sont fixés à l'extérieur de la cuve.
- 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
- 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).

### Accessoires inclus

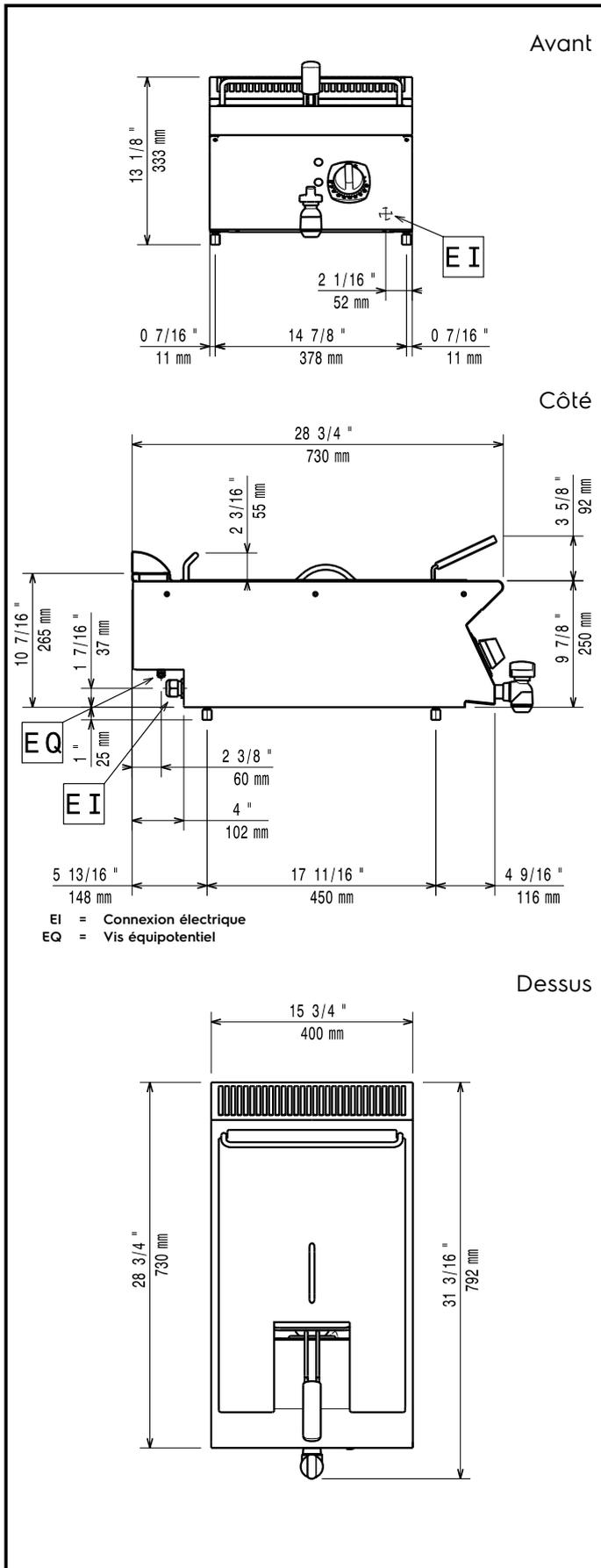
- 1 X Grand panier pour friteuses PNC 921608 7 L

### 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

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

- 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
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308
- FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900 PNC 206400
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277
- Grand panier pour friteuses 7 L PNC 921608
- Passoire à pâtes perforée pour marmites 60 L (pour 371075) PNC 921626



### Électrique

Voltage :

371075 (E7FRED1B00)

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

371140 (E7FRED120N)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Total Watts :

5.4 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 :

380 mm

Capacité de cuve :

5.5 lt MIN; 7 lt MAX

Plage de réglage :

105 °C MIN; 185 °C MAX

Poids net :

30 kg

Poids brut :

371075 (E7FRED1B00)

29 kg

371140 (E7FRED120N)

35 kg

Hauteur brute :

371075 (E7FRED1B00)

520 mm

371140 (E7FRED120N)

540 mm

Largeur brute :

460 mm

Profondeur brute :

820 mm

Volume brut :

0.2 m<sup>3</sup>

Groupe de certification:

371075 (E7FRED1B00)

EFE71M07

371140 (E7FRED120N)

N7FE2