



## Cuisson modulaire FRY TOP AU CHROME ELECTRIQUE DEMI MODULE



371193 (E7FTEDCS10)

700 XP FRY TOP AU  
CHROME ELECTRIQUE -  
400 V 3N 50/60HZ

### Description courte

#### Repère No.

Ainstaller sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson en chrome poli lisse. Plage de température de 110 ° C à 280 ° C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse. Panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. Plan de travail emboutie d'une pièce en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante entre les unités.

REPÈRE #  
MODELE #  
NOM #  
SIS #  
AIA #

### Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Large trou de vidange sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un tiroir récupérateur d'une capacité de 1 L placé en façade.
- Grand bac de récupération des graisses disponible comme accessoire optionnel, pouvant être installé sous l'élément supérieur, dans un soubassement neutre.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret se démonte facilement pour le nettoyage.
- Protection contre les projections d'eau IPX4
- Zone frontale de frémissements
- Plage de température de 120°C à 280°C
- La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.
- Surface de cuisson de 12 mm d'épaisseur en chrome poli pour des résultats de cuisson optimaux et une facilité d'utilisation.
- Eléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- 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

### Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255

### Accessoires en option

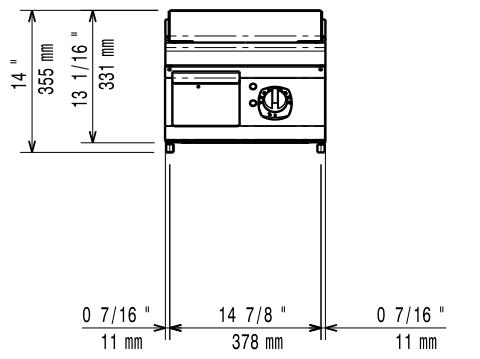
- Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- Kit de jonction PNC 206086
- Support pour système "pont" de 800 mm PNC 206137
- Support pour système "pont" de 1000 mm PNC 206138
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140

APPROBATION:

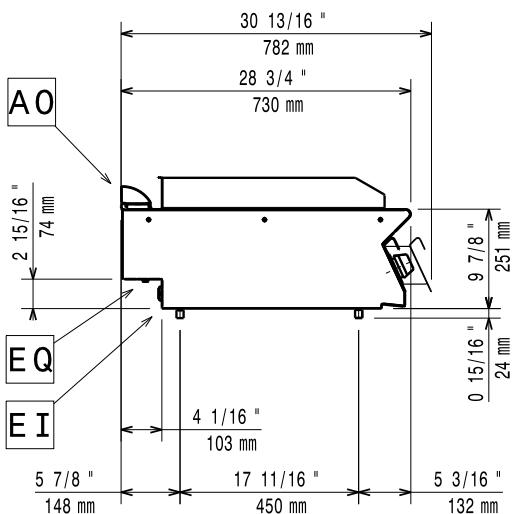


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[foodservice@electrolux.fr](mailto:foodservice@electrolux.fr)

• Support pour système "pont" de 1600 mm	PNC 206141	<input type="checkbox"/>
• Support pour système "pont" de 400 mm	PNC 206154	<input type="checkbox"/>
• Mître pour élément 400mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>
• Main courante latérale droite ou gauche	PNC 206307	<input type="checkbox"/>
• RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>
• Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top	PNC 206346	<input type="checkbox"/>
• FILET GRILLE CHEMINEE, 400MM-700/900	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• CLOCHE POUR FRY TOPS	PNC 206455	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 400 mm	PNC 216046	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 800 mm	PNC 216047	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 1200 mm	PNC 216049	<input type="checkbox"/>
• Main courante frontale 1600 mm	PNC 216050	<input type="checkbox"/>
• Dépose assiettes de 400 mm	PNC 216185	<input type="checkbox"/>
• Dépose assiettes de 800 mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 2 caches latéraux pour élément neutre top	PNC 216277	<input type="checkbox"/>

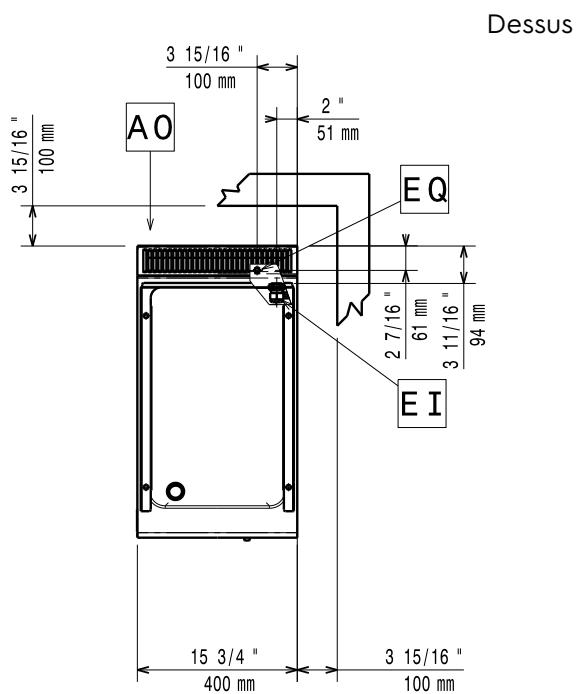


Avant



Côté

EI = Connexion électrique  
EQ = Vis équipotentielle



Dessus

### Électrique

Voltage :	400 V/3 ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	4.2 kW
Total Watts :	4.2 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.

Température de fonctionnement MINI :	120 °C
Température de fonctionnement MAXI :	280 °C
Largeur extérieure	400 mm
Profondeur extérieure	730 mm
Hauteur extérieure	250 mm
Poids net :	40 kg
Poids brut :	41 kg
Hauteur brute :	530 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.2 m³
Groupe de certification:	EFT71
Largeur surface cuisson :	330 mm
Profondeur surface cuisson :	540 mm