



Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire
371320 - 700XP 400mm Fry Top
gaz, lisse, Chrome brossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



371320 (E7IIKAAOMCA)

FryTop gaz plaque inclinée
lisse au chrome brossé 400
mm, contrôle thermostatique

Description courte

Repère No. _____

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson lisse en chrome brossé. Convient pour être utilisé avec du gaz naturel ou GPL. Plage de température de 100 ° 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. Bords latéraux à angle droit pour permettre une jonction affleurante entre les unités.

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.
- Dossieret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dossieret 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
- Surface de cuisson en chrome brossé, très résistante aux rayures et facile de nettoyage
- Racloir pour plaque lisse en dotation
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Surface de cuisson entièrement lisse
- 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 épaisseur 12mm, chrome brossé pour des résultats parfaits et une grande facilité d'utilisation

Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255

Accessoires en option

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 120 mm PNC 206126 ☐
- Bague de raccordement pour le conduit à fumée PNC 206127 ☐
- 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 ☐

APPROBATION: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

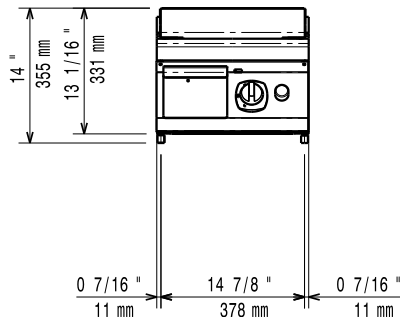
- | | | |
|----------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Support pour système "pont" de 400 mm | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Mitre pour élément 400mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • Main courante latérale droite ou gauche | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • BAGUE DE RACCORD. 1/2 MODULE DIAM. 120MM | PNC 206310 | <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"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 206466 | <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"/> |
| • Régulateur de pression pour version gaz | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |



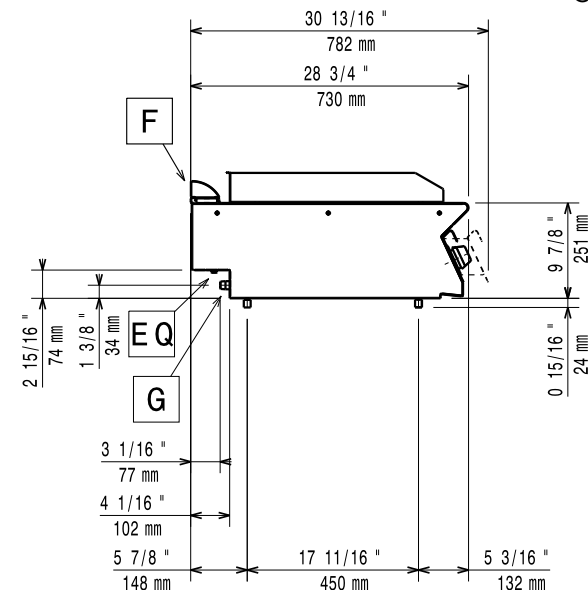
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire 371320 - 700XP 400mm Fry Top gaz, lisse, Chrome brossé

Avant

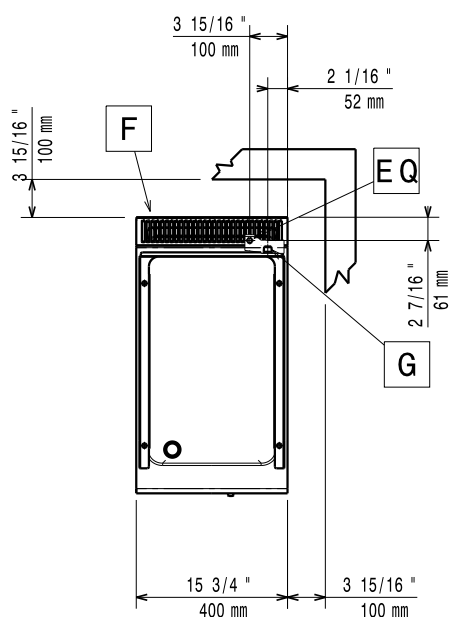


Côté



EQ = Vis équipotential
G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz :	7 kW
Prédisposé en standard :	Gaz naturel
Type de gaz Option :	GPL
Raccordement gaz :	1/2"

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 :	100 °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 :	44 kg
Hauteur brute :	530 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.2 m ³
Largeur surface cuisson :	330 mm
Profondeur surface cuisson :	540 mm



Cuisson modulaire
371320 - 700XP 400mm Fry Top gaz, lisse, Chrome brossé
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.12.10