

Cuisson modulaire 371340 - 700XP 800mm EI Fry Top, lisse, Chrome brossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371322**
(E7I1K1A0MEA)

* NOT TRANSLATED *

371340
(E7I1KDA0MEA)

FryTop électrique plaque inclinée lisse au chrome brossé 800 mm, contrôle thermostatique, grattoir inclus

Caractéristiques principales

- Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu.
- Le large trou de vidange sur la surface de cuisson permet l'évacuation du gras dans un grand récupérateur d'1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- 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
- Éléments de chauffage infrarouge montés sous la surface de cuisson
- Zone frontale de frémissesments
- Plage de température de 120°C à 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
- Panneau extérieur en 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

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255

Accessoires en option

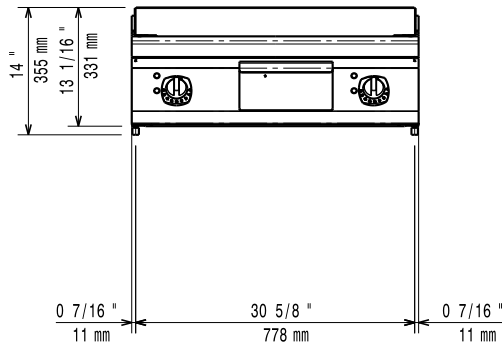
- Racloir pour plaque lisse PNC 164255 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Support pour système "pont" de 800 mm PNC 206137 ☐
- Support pour système "pont" de 1000 mm PNC 206138 ☐
- Support pour système "pont" de 1200 mm PNC 206139 ☐
- Support pour système "pont" de 1400 mm PNC 206140 ☐
- Support pour système "pont" de 1600 mm PNC 206141 ☐
- Mitre pour élément 800mm PNC 206304 ☐
- Main courante latérale droite ou gauche PNC 206307 ☐
- RAMPE ARRIERE 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Kit Récipient huile/ matière grasse pour fry top PNC 206346 ☐
- FILET GRILLE CHEMINÉE, 400MM-700/900 PNC 206400 ☐
- Main courante frontale 800 mm PNC 216047 ☐
- Main courante frontale 1200 mm PNC 216049 ☐
- Main courante frontale 1600 mm PNC 216050 ☐
- Dépose assiettes de 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 caches latéraux pour élément neutre top PNC 216277 ☐



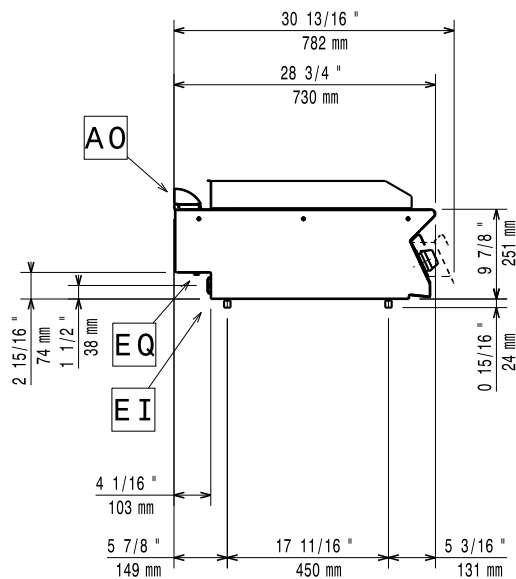
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire 371340 - 700XP 800mm EI Fry Top, lisse, Chrome brossé

Avant

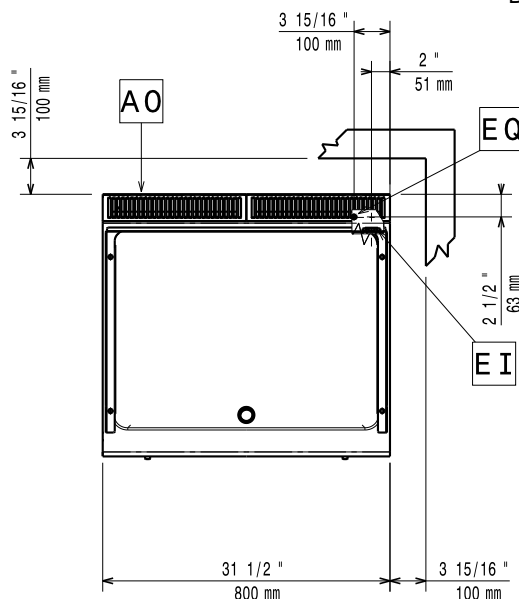


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage :

371322 (E7IIKIAOMEA)	230 V/3 ph/50/60 Hz
371340 (E7IIKDAOMEA)	400 V/3 ph/50-60 Hz

Prédisposé pour :

Puissance de raccordement

371322 (E7IIKIAOMEA)	7.8 kW
371340 (E7IIKDAOMEA)	8.4 kW

Total Watts :

371322 (E7IIKIAOMEA)	7.8 kW
371340 (E7IIKDAOMEA)	8.4 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.

Température de fonctionnement MINI : 120 °C

Température de fonctionnement MAXI : 280 °C

Largeur extérieure 800 mm

Profondeur extérieure 730 mm

Hauteur extérieure 250 mm

Poids net : 70 kg

Poids brut :

371322 (E7IIKIAOMEA)	75 kg
371340 (E7IIKDAOMEA)	73 kg

Hauteur brute :

371322 (E7IIKIAOMEA)	540 mm
371340 (E7IIKDAOMEA)	520 mm

Largeur brute : 820 mm

Profondeur brute : 860 mm

Volume brut :

371322 (E7IIKIAOMEA)	0.38 m ³
371340 (E7IIKDAOMEA)	0.37 m ³

Largeur surface cuisson : 730 mm

Profondeur surface cuisson : 540 mm



Cuisson modulaire
371340 - 700XP 800mm EI Fry Top, lisse, Chrome brossé

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.12