

Cuisson modulaire 371335 - 700XP 800mm Fry Top gaz, lisse et nervurée, Chrome brossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371335 (E7IIMAAOMEA)**

FryTop gaz plaque inclinée
2/3 lisse et 1/3 nervurée au
chrome brossé 800 mm,
contrôle thermostatique,
grattoir inclus

Description courte

Repère No. _____

A installer sur bases ouvertes ou en pont. Surface de cuisson lisse aux 2/3 et 1/3 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 de 1,5 mm d'épaisseur. 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.
- 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.
- Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret 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
- En dotation : racloir lame lisse et racloir lame nervurée
- Convient pour une installation sur un comptoir.

Construction

- Surface de cuisson 2/3 lisse et 1/3 rainurée.
- 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

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

- 1 X Racloir pour plaque lisse PNC 164255
- 1 X Racloir pour plaque nervurée - le kit PNC 206420 inclus les lames pour surface nervurée et lisse

Accessoires en option

- Racloir pour plaque lisse PNC 164255 ☐
- Kit de jonction PNC 206086 ☐
- Cheminée diamètre 150 mm PNC 206132 ☐
- Anneau pour cheminée diamètre 150 mm PNC 206133 ☐
- 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 ☐
- Cheminée PNC 206246 ☐
- 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 ☐
- Racloir pour plaque nervurée - le kit inclus les lames pour surface nervurée et lisse PNC 206420 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206455 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206466 ☐
- 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 ☐
- Régulateur de pression pour version gaz PNC 927225 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire 371335 - 700XP 800mm Fry Top gaz, lisse et nervurée, Chrome brossé

Avant



Côté



EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Dessus



Gaz

Puissance gaz : 14 kW
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 : 800 mm

Profondeur extérieure : 730 mm

Hauteur extérieure : 250 mm

Poids net : 70 kg

Poids brut : 78 kg

Hauteur brute : 540 mm

Largeur brute : 820 mm

Profondeur brute : 860 mm

Volume brut : 0.38 m³

Largeur surface cuisson : 730 mm

Profondeur surface cuisson : 540 mm



Cuisson modulaire
371335 - 700XP 800mm Fry Top gaz, lisse et nervurée, Chrome brossé
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.07.22