



## Cuisson modulaire CHAUFFE FRITES ELECTRIQUE TOP 700 XP

REPÈRE #  
MODELE #  
NOM #  
SIS #  
AIA #



371086 (E7CSEDC000)

CHAUFFE-FRITES ELEC. 400 MM

### Description courte

#### Repère No.

Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable. Dessus embouti de 1,5 mm d'épaisseur en acier inoxydable. Chauffage par résistance infrarouge situés à l'arrière de l'appareil. Panneau de commande avec interrupteur MARCHE/ARRET. Double fond perforé spécialement conçu pour faciliter la collecte des aliments avec une spatule. Cuve conçue pour les bacs GN 1/1. Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments. Indice de protection IPX4.

### Caractéristiques principales

- Utilisation recommandée à proximité d'une friteuse pour permettre à l'excès d'huile de s'égoutter dans la cuve.
- Éléments de chauffage à infrarouge positionnés à l'arrière de l'unité pour maintenir les portions au chaud avant de les servir dans une assiette.
- Capable de contenir un récipient 1/1 GN d'une hauteur maximale de 150 mm.
- Bandeau de commande facile d'utilisation.
- L'appareil est fourni avec un faux fond perforé GN 1/1 spécialement conçu pour une récupération facile des aliments.
- Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien.
- Convient pour une installation sur un comptoir.

### Construction

- Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 1,5 mm.
- Panneaux extérieurs en acier inox avec fini Scotch-Brite.
- 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.
- Protection contre l'eau IPx4.

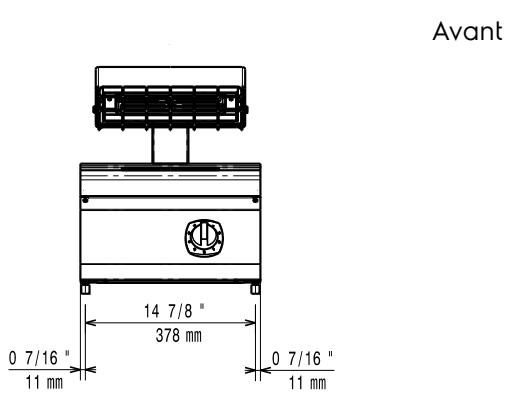
### Accessoires en option

- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de jonction                           | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 800 mm     | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1000 mm    | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1200 mm    | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Support pour système "pont" de 1400 mm    | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • 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"/> |

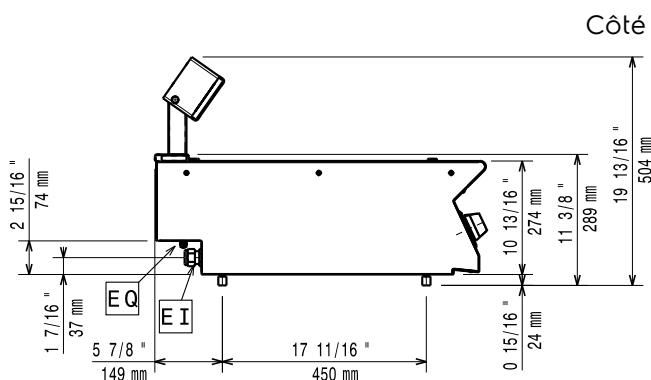
### APPROBATION:



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



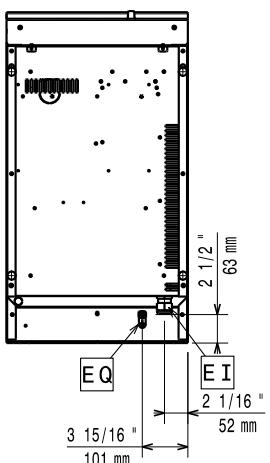
Avant



Côté

EI = Connexion électrique

Dessus



### Électrique

Voltage :	220-230 V/1 ph/50-60 Hz
Puissance de raccordement	1 kW
Total Watts :	1 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 :	306 mm
Hauteur cuve utile :	156 mm
Profondeur cuve utile :	510 mm
Poids net :	20 kg
Poids brut :	27 kg
Hauteur brute :	650 mm
Largeur brute :	460 mm
Profondeur brute :	820 mm
Volume brut :	0.25 m <sup>3</sup>
Groupe de certification:	ECS7