

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 1-Becken-Gas-Friteuse, 7 l, Tischgerät

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



371066 (E7FRGD1B00)

 7-L-GAS-TISCH-FRITEUSE
400 MM

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gas-Friteuse mit 1 V-Becken 7 Ltr, Tischgerät
mit 1,5 mm starker Deckplatte aus CrNiStahl 1.4301, Front-, Rücken- und
Seitenverkleidungen aus CrNiStahl 1.4301 mit Scotch-Brite Schliff
- Beckengröße: 240x380x235 mm, außenliegende Heizelemente
- Füllmenge min./max.: 5,5/7 Ltr.
- Arbeitstemperatur: 105-185°C
- Serienzubehör: je Becken 1 Korb (921608)
Tischgerät, Korpushöhe 250 mm
Anschlusswert Gas: Erdgas 20 mbar - 7,0 kW

Hauptmerkmale

- Gerät zur Montage auf offene Unterbauten, Brückenkonsolen oder bodenfreie Systeme.
- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- 7 kW Edelstahl-Hochleistungsbrenner mit Flammenwächter außen am Becken.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Zündsicherung zu jedem Brenner.
- Überhitzungsschutz-Thermostat als Standard bei allen Geräten.
- Fettablauf über frontseitigen Ablaufhahn.
- Alle wesentlichen Komponenten frontseitig gelagert für leichte Wartung.
- Piezozündung für zusätzliche Sicherheit.
- Gasgeräte ausgerüstet für die Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, Umbausets standardmäßig enthalten.
- IPX4 Spritzwasserschutz.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.
- Geeignet für die Installation auf der Arbeitsplatte.

Konstruktion

- Becken mit gerundeten Innenecken für einfache Reinigung.
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch Brite Schliff.
- Einteilige tiefgezogene 1,5 mm dicke Deckplatte aus Edelstahl.
- Gerät mit rechtwinkligen Seitenkanten für bündige Verbindung der Gerät nebeneinander ohne Ritzen und Schmutzecken.

Nachhaltigkeit



- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Korb für 7-Liter-Tisch- und PNC 921608 Standfritteusen

Optionales Zubehör

- Verbindungs-/Dichtungsmittel PNC 206086 ☐
- Rückstromverhinderer, 120 mm PNC 206126 ☐
- Adapterring für Abgaskondensator, 120 mm Ø PNC 206127 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 800 mm PNC 206137 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1000 mm PNC 206138 ☐

Genehmigung:



- Träger für Brückeninstallation, 1200 mm PNC 206139 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1400 mm PNC 206140 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 1600 mm PNC 206141 ☐
- Träger für Brückeninstallation, 400 mm PNC 206154 ☐
- Rückseitiger Abgaskamin, 400 mm PNC 206303 ☐
- Seitlicher Handlauf rechts/links Marine für XP700 PNC 206307 ☐
- RÜCKS. HANDLAUF 800 MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Abgaskondensator für Halbmodul, 120 mm Ø PNC 206310 ☐
- Netzgitter für Abzugskanal, 400 mm (700XP/900) PNC 206400 ☐
- 2 Seitenblenden für Tischgeräte PNC 216277 ☐
- Korb für 7-Liter-Tisch- und Standfritteusen PNC 921608 ☐
- Druckregler für Gasgeräte PNC 927225 ☐

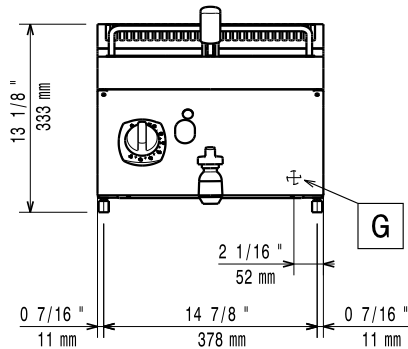




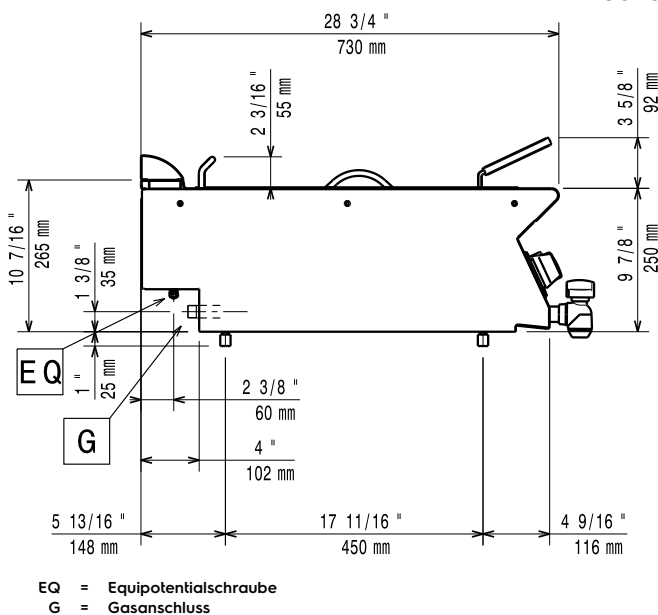
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 700XP 1-Becken-Gas-Friteuse, 7 l, Tischgerät

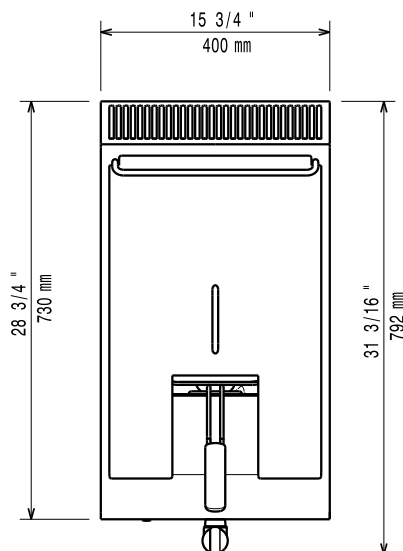
Front



Seite



oben



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

Gas

Gasleistung:	7 kW
Standardgasart:	Erdgas
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Bei Aufstellung des Geräts auf oder neben ein temperaturempfindliches Möbel o. ä. muss ein Sicherheitsabstand von ca. 150 mm eingehalten oder eine Isoliervorrichtung installiert werden.

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	240 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	235 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	380 mm
Beckeninhalt:	5.5 lt MIN; 7 lt MAX
Thermostatbereich:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Nettogewicht:	30 kg
Versandgewicht:	ISO 9001 kg
Versandhöhe:	520 mm
Versandlänge:	460 mm
Versandtiefe:	820 mm
Versandvolumen:	0.2 m ³
Zertifizierungsgruppe	N7FG



Modulare Großküchengeräteserie
700XP 1-Becken-Gas-Friteuse, 7 l, Tischgerät

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.13