Electrolux PROFESSIONAL

# Moduláris főzőberendezések 700XP Két medencés szabadonálló gázüzemű fritőz, 2x15 liter

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #

**371071 (E7FRGH2GF0)** 700XP Két medencés gázüzemű szabadonálló fritőz, 2x15 L - LPG/földgáz

## Rövid leírás

**Termék szám**

Állítható magasságú, rozsdamentes acél lábakra telepíthető. 4 darab nagy hatékonyságú, 7kW-os rozsdamentes acél égőfej. A készülék használható földgázról vagy LPG gázról. Mélyhúzott "V" alakú medence. Az olaj leeresztése egy csapon keresztül történik, egy, a medence alatt lévő edénybe. Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső, rozsdamentes acél panelek. Az egy darabból préselt fedlap 1,5 mm vastagságú rozsdamentes acélból készült. Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően.

**Jóváhagyás**

## Fő jellemzők

- 50 mm-es rozsdamentes, állítható magasságú lábak.
- Mélyhúzott, V alakú medencék.
- Négy darab nagy hatékonyságú rozsdamentes acél, 7 kW-os égőfej lángérzékelővel, a medence külső falához rögzítve.
- Az olaj hőmérsékletének termosztatikus szabályzása, max. 185°C.
- Lángérzékelő minden egyes égőfejnél.
- Túlfűtés elleni védelem minden készüléknél.
- Az olaj leeresztése egy csapon keresztül, a medence alatt lévő edénybe történik.
- Minden fő alkatrész elölről elérhető, így egyszerű a karbantartás.
- Piezo gyújtás.
- A gázüzemű készülékeink földgázról és LPG gázról használhatóak. Az átalakító fúvókák szállított tartozékok.
- IPX 4 vízvédelmi szint.
- Opcionálisan rendelhető hordozható olaj minőség figyelő eszköz (pnc kód 9B8081) a hatékony olajkezeléshez.

## Konstrukció

- Lekerekített sarkok a medencében, ezáltal könnyű a tisztítás.
- Scotch Brite felületkezeléssel ellátott külső, rozsdamentes acél panelek.
- Egy darabból préselt 1,5 mm-es fedlap, rozsdamentes acélból.
- Hézagmentes illeszkedés a derékszögű oldalaknak köszönhetően. Nincs ételcsapda, a szennyeződések nem tudnak megragadni.

## Fenntarthatóság

- Ez a modell megfelel a svájci Energiahatékonysági direktívának (730.02).

## Szállított tartozékok

- 2 Ajtó nyitott tárolószekrényhez — PNC 206350
- 2 Egész méretű kosár 14 és 15 literes szabadonálló fritőhöz — PNC 921691

## Opcionális tartozékok

- Tömítő egységcsomag illesztésekhez — PNC 206086 ❑
- Égéstermék visszaáramlás gátló, 150 mm átmérőjű — PNC 206132 ❑
- Illesztőgyűrű füstgáz lecsapatóhoz, 150 mm átmérőjű — PNC 206133 ❑

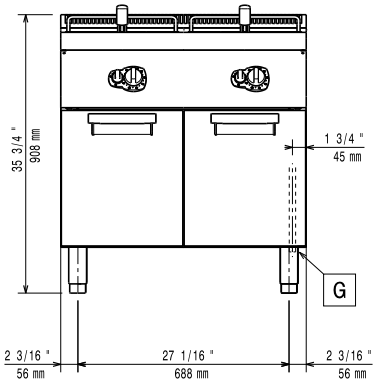
- 4 kerék, 2 forgó, fékkel (700/900XP). Kötelező hozzárendelni a megfelelő méretű "Tartóelem lábakhoz vagy kerekekhez" tartozékot — PNC 206135 ❑
- Karimás láb kit — PNC 206136 ❑
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 800 mm — PNC 206148 ❑
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1000 mm — PNC 206150 ❑
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1200 mm — PNC 206151 ❑
- Elülső védőszalag beton installációhoz, 1600 mm — PNC 206152 ❑
- Elülső védőszalag, 800 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) — PNC 206176 ❑
- Elülső védőszalag, 1000 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) — PNC 206177 ❑
- Elülső védőszalag, 1200 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) — PNC 206178 ❑
- Elülső védőszalag, 1600 mm (hűtött/fagyasztott pulthoz nem) — PNC 206179 ❑
- 4 láb kit betonra telepítéshez (kivétel: 900-as szabadonálló grillhez) — PNC 206210 ❑
- Durva szűrő 15 literes olajsütőhöz — PNC 206235 ❑
- Füstgáz lecsapató 1 modulhoz, d= 150 mm — PNC 206246 ❑
- Védőszalag pár — PNC 206249 ❑
- Védőszalag pár beton lábazathoz — PNC 206265 ❑
- Olaj leürítő cső 15 literes szabadonálló olajsütőhöz — PNC 206301 ❑
- Kémény felhajtás, 800mm — PNC 206304 ❑
- Jobb és bal oldali fogantyú, Marine — PNC 206307 ❑
- Hátsó fogantyú, 800mm, Marine — PNC 206308 ❑
- Ajtó nyitott tárolószekrényhez — PNC 206350 ❑
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 800mm (700/900XP) — PNC 206367 ❑
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 1200mm (700/900XP) — PNC 206368 ❑
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 1600mm (700/900XP) — PNC 206369 ❑
- Tartóelem lábhoz vagy kerékhez - 2000mm (700/900XP) — PNC 206370 ❑
- Hátsó panel - 800mm (700/900XP) — PNC 206374 ❑
- Hátsó panel - 1000mm (700/900XP) — PNC 206375 ❑
- Hátsó panel - 1200mm (700/900XP) — PNC 206376 ❑
- Kémény rácsháló, 400mm (700XP/900) — PNC 206400 ❑
- G.25.3 (NL) fúvóka készlet, olajsütő, 900-as széria — PNC 206467 ❑
- 2 oldalpanel szabadonálló készülékekhez — PNC 216000 ❑
- Egész méretű kosár 14 és 15 literes szabadonálló fritőhöz — PNC 921691 ❑
- 2 fél méretű kosár 14 és 15 literes olajsütőhöz — PNC 921692 ❑
- Szűrő olajgyüjtő medencébe, 7, 14 és 15 literes szabadonálló olajsütőhöz — PNC 921693 ❑
- Pengék lekerekített oldallal, multifunkciós készülékhez való kaparóhoz — PNC 921694 ❑
- Eltömődést gátló rúd 15 literes olajsütő leeresztő csövéhez — PNC 921695 ❑
- Deflektor 15 literes olajsütőhöz — PNC 921696 ❑
- Nyomásszabályzó gázüzemű készülékekhez — PNC 927225 ❑



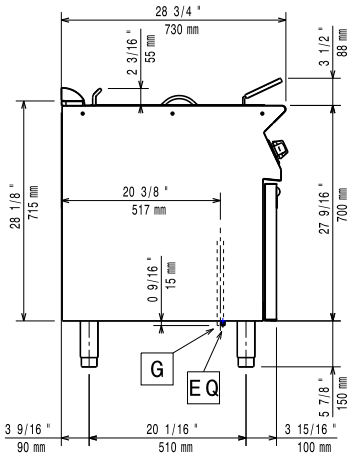
A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.

# Moduláris főzőberendezések 700XP Két medencés szabadonálló gázüzemű fritőz, 2x15 liter

Elölnézet

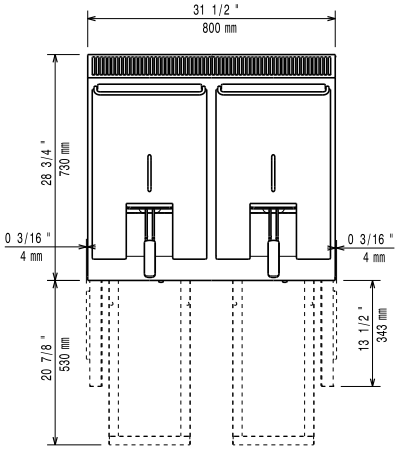



Oldalnézet




**EQ = Ekvipotenciális csavar**
**G = Gázcsatlakozás**

Felülnézet




## Gáz

| | |
|---|---|
| **Gázteljesítmény:** | |
| **371071 (E7FRGH2GF0)** | 28 kW |
| **Standard gáz típus:** | Földgáz |
| **Opcionális gáztípus:** | LPG;Földgáz |
| **Gáz bemenet:** | 1/2" |

## Technikai információ:

| | |
|---|---|
| **Hasznos medence méretek (szélesség):** | 240 mm |
| **Hasznos medence méretek (magasság):** | 505 mm |
| **Hasznos medence méretek (mélység):** | 380 mm |
| **Medence kapacitás:** | 13 lt MIN; 15 lt MAX |
| **Teromsztát skála:** | 105 °C MIN; 185 °C MAX |
| **Nettó súly:** | 85 kg |
| **Szállítási súly:** | 98 kg |
| **Szállítási magasság:** | 1130 mm |
| **Szállítási szélesség:** | 820 mm |
| **Szállítási mélység:** | 860 mm |
| **Szállítási térfogat:** | 0.8 m³ |

Ha a készülék hőmérsékletre érzékeny fal vagy bútor mellékerül, akkor egy kb. 150 mm-es biztonsági rést kell hagyni a kettő között, vagy valamilyen hőszigetelő anyagot kell alkalmazni.

| | |
|---|---|
| **Tanúsítvány** | N7FG |




A vállalat fenntartja a jogot arra, hogy előzetes bejelentés nélkül változtatást hajtson végre a termékeken. A nyomtatás idején minden információ megfelelő.