

## Modularne urządzenia grzewcze 700XP Frytkownica gazowa, 1x15 litrów, wolnostojąca

Nr pozycji \_\_\_\_\_

Nr modelu \_\_\_\_\_

Nazwa \_\_\_\_\_

Nr SIS \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



371070 (E7FRGD1GF0)

Frytkownica gazowa wolnostojąca, 1 x 15 litrów, V - kształt komory, elementy grzewcze poza zbiornikiem, strefa zimna

### Krótką specyfikacją

Nr pozycji \_\_\_\_\_

### Podstawowa charakterystyka

- Urządzenie jest dostarczone na nóżkach ze stali nierdzewnej o wysokości 150 mm z możliwością dodatkowej regulacji.
- Głęboko-tłoczona komora frytkownicy w kształcie litery V.
- Wysoko sprawne palniki ze stali nierdzewnej o mocy 7 kW, z zabezpieczeniem przeciwwyptywowym, przyłączone na zewnątrz komory grzania.
- Regulacja temperatury pracy termostatem, o maksymalnym zakresie temperatury 185 °C.
- Zabezpieczenie przeciwwyptywowe każdego palnika.
- Termostat z zabezpieczeniem przed przegrzaniem urządzenia.
- Wypuszczanie oleju z komory grzewczej przez kurek do pojemnika odpływowego umieszczonego pod komorą.
- Wszystkie główne komponenty i części zlokalizowane z przodu urządzenia dla ułatwienia serwisowania.
- Zapłon iskrowy (piezo) dla zwiększenia bezpieczeństwa.
- Palniki gazowe do stosowania z gazem ziemnym lub LPG (zamiennie dysze dostarczone w komplecie). Dostępne są różne dysze do przeróbki - informacje w Electrolux Professional.
- Ochrona przed wodą IPX4.
- Możliwość podłączenia do przenośnego monitorowania jakości oleju (potrzebna jest akcesoria dodatkowa 9B8081).

### Konstrukcja

- Komory grzewcza z zaokrąglonymi wewnętrznymi narożnikami dla ułatwienia czyszczenia.
- Panele zewnętrzne ze stali nierdzewnej z wykończeniem Scotch Brite.
- Jednoczęściowy tłoczony blat roboczy o grubości 1,5 mm ze stali nierdzewnej.
- Urządzenie ma boczne krawędzie pod kątem prostym, pozwalające na równe dopasowanie połączeń między urządzeniami, eliminując przerwy i ewentualne miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

### Utrzymywalność

- Urządzenie jest zaprojektowane zgodnie z szwajcarską regulacją energetycznej efektywności (730.02)

### Uwzględnione akcesoria

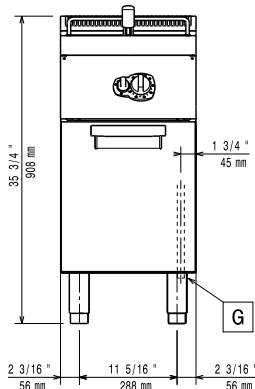
- 1 x Drzwi do podstaw PNC 206350 otwartych z linii 700&900XP
- 1 x Kosz o pełnej PNC 921691 wielkości do frytek 14 i 15 litrowych. Też jako dodatkowy kosz bez zawiasu do zestawu 206196 dla frytkownicy programowalnej.

APROBATA \_\_\_\_\_

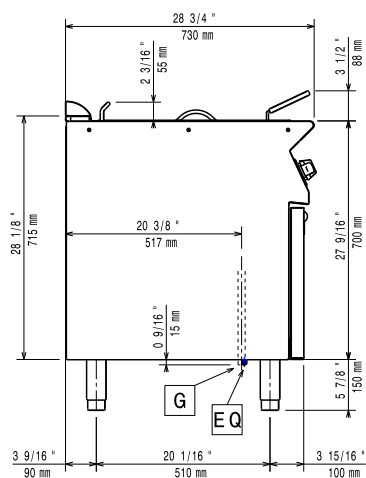
**Opcjonalne akcesoria**

• Taśma do uszczelnienia luk między poszczególnymi modułami.	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 400 mm	PNC 206366	<input type="checkbox"/>
• Przerwywacz ciągu do sprężonego odciążu spalin, średnica 120mm	PNC 206126	<input type="checkbox"/>	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 800 mm	PNC 206367	<input type="checkbox"/>
• Pierścień uszczelniający / redukcyjny do przerwywacza ciągu, 120-130mm	PNC 206127	<input type="checkbox"/>	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 1200 mm	PNC 206368	<input type="checkbox"/>
• Zestaw 2 nóg do linii XP	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 1600 mm	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 400 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206147	<input type="checkbox"/>	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 2000 mm	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 800 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 600 mm	PNC 206373	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1000 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 800 mm	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1200 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1000 mm	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1600 mm, do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>	• Maskownica od tyłu urządzenia, szerokość 1200 mm	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 400 mm	PNC 206175	<input type="checkbox"/>	• Kratka kominowa o szerokości 400 mm	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 800 mm	PNC 206176	<input type="checkbox"/>	• Element wspornikowy do wspólnego zainstalowania urządzeń na kółkach albo nogach, szerokość 600 mm	PNC 206431	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1000 mm	PNC 206177	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 206467	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1200 mm	PNC 206178	<input type="checkbox"/>	• Zestaw 2 bocznych maskownic (lewa i prawa), do zakrycia całej strony urządzeń (dla linii 700XP)	PNC 216000	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg przednia, sz. 1600 mm	PNC 206179	<input type="checkbox"/>	• Kosz o pełnej wielkości do frytkownic 14 i 15 litrowych. Też jako dodatkowy kosz bez zawiasu do zestawu 206196 dla frytkownicy programowalnej.	PNC 921691	<input type="checkbox"/>
• Komplet 4 nóg do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm	PNC 206210	<input type="checkbox"/>	• Zestaw 2 koszy o połowie wielkości do frytkownic 14 i 15 litrowych	PNC 921692	<input type="checkbox"/>
• Filtr siatkowy do zatrzymania dużych zanieczyszczeń, do komory frytkownic o pojemności 15 litrów z linii 700&900XP	PNC 206235	<input type="checkbox"/>	• Podstawowy filtr siatkowy ze stali nierdzewnej do frytkownic o pojemności 7, 14 i 15 litrów. (ramka ze siatką filtracyjną do większych resztek)	PNC 921693	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg boczna, komplet 2 sztuk (dla linii 700XP)	PNC 206249	<input type="checkbox"/>	• Pręt do przetykania rur odpływowych do frytkownic 15 litrowych	PNC 921695	<input type="checkbox"/>
• Nierdzewna obudowa nóg boczna, komplet 2 sztuk do specjalnej instalacji na cokół budowlany o wysokości 100 mm (dla linii 700XP)	PNC 206265	<input type="checkbox"/>	• Deflektor dla produktów mącznych do frytkownic 15 litrowych	PNC 921696	<input type="checkbox"/>
• Dodatkowa rura spustowa oleju do frytkownic 15 litrowych z linii 700&900XP	PNC 206301	<input type="checkbox"/>	• Regulator ciśnienia dla urządzeń gazowych	PNC 927225	<input type="checkbox"/>
• Podwyższenie komina o szerokości 400 mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>			
• Boczne poręcze do linii 700XP (z prawej i lewej strony)	PNC 206307	<input type="checkbox"/>			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 206308	<input type="checkbox"/>			
• Kondensator kanału dymowego - 1/2 moduły, średnica 120mm.	PNC 206310	<input type="checkbox"/>			
• Drzwi do podstaw otwartych z linii 700&900XP	PNC 206350	<input type="checkbox"/>			

Przód

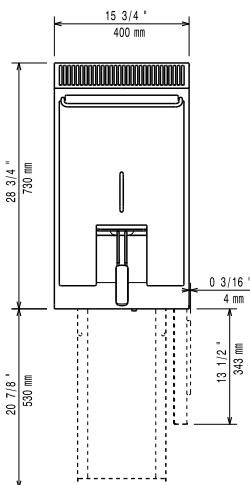


Bok



EQ = Śruba ekwipotencjalna  
G = Złącze gazowe

Góra



## Gaz

Moc gazowa:	14 kW
Standardowe dostarczenie gazu:	Gaz ziemny
Opcja typu gazu:	LPG; Gaz ziemny
Wlot gazu:	1/2"

## Kluczowe informacje:

Jeśli urządzenie zostanie ustawione obok lub przy meblach lub podobnych elementach wrażliwych na temperaturę, konieczne jest zachowanie odstępów bezpieczeństwa około 150 mm lub zamocowanie jakiejś formy izolacji cieplnej.

Wymiary użytkowe komory (szerokość):	240 mm
Wymiary użytkowe komory (wysokość):	505 mm
Wymiary użytkowe komory (głębokość):	380 mm
Pojemność komory:	13 lt MIN; 15 lt MAX
Zakres termostatu:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	400 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	730 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	850 mm
Ciężar netto:	55 kg
Ciężar wysyłkowy:	58 kg
Objętość wysyłkowa:	0.43 m <sup>3</sup>