



## Línea de Cocción Modular Freidora e-XP 700 de 10 litros OptiOil 400 mm



371221 (E7KKQTBAMCG)

Freidora e-XP OptiOil HP, 10 litros, eléctrica, independiente, 1 cubeta (resistencias internas), 1 cesta y tapa incluidas.

### Descripción

#### Artículo No.

La freidora OptiOil combina rendimiento, eficiencia y facilidad de uso. Su pantalla digital muestra claramente la temperatura y el estado operativo. El acceso frontal a componentes clave y las esquinas redondeadas de la cubeta facilitan la limpieza. Los bordes laterales rectos permiten alineación perfecta con otros equipos, evitando suciedad. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite, incluye encimera prensada de 1,5 mm, patas regulables y protección IPX4. El aceite se drena por un grifo frontal hacia un recipiente inferior. Sus elementos calefactores internos ofrecen rápida transferencia de calor y control estable hasta 185 °C, y pueden levantarse para limpiar. Integra filtración de aceite con bomba dedicada y está preparada para filtros de papel que prolongan la vida útil del aceite. Incorpora modo de derretimiento a baja potencia, función de espera, alerta de nivel de aceite y protección contra sobrecalentamiento con reinicio manual. Una herramienta opcional (código 9B8081) permite controlar la calidad del aceite. Cumple con la Ordenanza suiza de eficiencia energética (730.02) y está diseñada para reducir el consumo de aceite, garantizando bajos costes operativos y fritura constante.

Aprobación:

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

### Características técnicas

- Las freidoras OptiOil están diseñadas para optimizar el uso del aceite, en comparación con las freidoras tradicionales con elementos calefactores internos, lo que garantiza unos costes de funcionamiento más bajos.
- Elementos calefactores internos de alto rendimiento diseñados para proporcionar una rápida transferencia de calor y un control estable de la temperatura, lo que garantiza un precalentamiento rápido, una alta productividad y unas condiciones de fritura uniformes.
- Los elementos calefactores AISI 304 situados en el interior del pozo se pueden levantar para facilitar su limpieza.
- Gran pantalla digital visible que muestra la temperatura, el estado de encendido/apagado del aparato y el estado de encendido/apagado de los elementos calefactores.
- La alerta de nivel de aceite avisa al operador para que rellene aceite, manteniendo un rendimiento constante de fritura.
- Regulador de potencia baja para derretir la grasa sólida.
- Sistema de filtrado de aceite integrado con una bomba específica para la recirculación del aceite.
- El equipo está predisuelto para el SISTEMA AVANZADO DE FILTRADO con filtros de papel para eliminar los restos de comida más pequeños y prolongar la vida del aceite.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Drenaje del aceite a través de un grifo hacia un recipiente situado bajo la cuba.
- El sistema de seguridad protege contra el sobrecalentamiento y se puede restablecer manualmente.
- Regulación termostática electrónica de la temperatura del aceite hasta un máximo de 185 °C.
- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.
- Se suministra de serie con 1 cesta de tamaño completo y 1 puerta lateral derecha para armario.

### Construcción

- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Protección IPX4 contra el agua.

### Sostenibilidad



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)



**Línea de Cocción Modular  
Freidora e-XP 700 de 10 litros  
OptiOil 400 mm**

- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.



**Línea de Cocción Modular  
Freidora e-XP 700 de 10 litros OptiOil 400 mm**

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.02.13

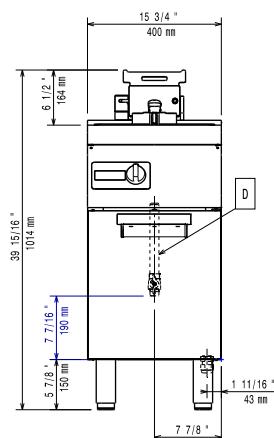
### accesorios incluidos

- 1 de Filtro de aceite de acero inoxidable para freidoras OptiOil PNC 200954
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350

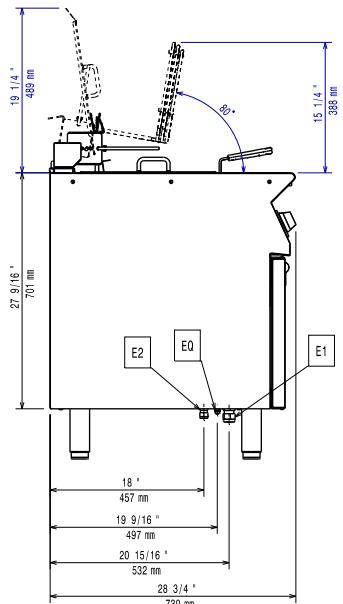
### accesorios opcionales

• Pack de 100 filtros de papel para el sistema de filtrado avanzado para freidoras de 23lt con bomba de aceite y freidoras OptiOil	PNC 200085	<input type="checkbox"/>	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>
• Kit tubo de extensión de drenaje para freidoras de 23lt con bomba de aceite y freidoras OptiOil	PNC 200087	<input type="checkbox"/>	• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206370	<input type="checkbox"/>
• Filtro de aceite de acero inoxidable para freidoras OptiOil	PNC 200954	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 600 mm (700/900XP)	PNC 206373	<input type="checkbox"/>
• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm	PNC 206147	<input type="checkbox"/>	• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	<input type="checkbox"/>	• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	<input type="checkbox"/>	• Soporte base para patas/ruedas	PNC 206431	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	<input type="checkbox"/>	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	<input type="checkbox"/>			
• Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206175	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>			
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	<input type="checkbox"/>			
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	<input type="checkbox"/>			
• Alzatina de humos 400mm	PNC 206303	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307	<input type="checkbox"/>			
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	<input type="checkbox"/>			
• Puerta para base armario abierta	PNC 206350	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206366	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	<input type="checkbox"/>			
• Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>			

Alzado

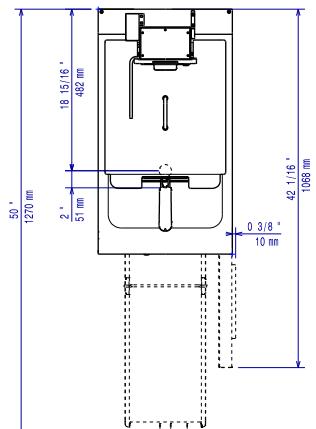


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



### Eléctrico

Suministro de voltaje 380-415 V/3N ph/50-60 Hz  
Total vatios 12 kW

### Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	240 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	203 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	380 mm
Capacidad de la cuba	9 lt MIN; 12 lt MAX
Rango del termostato:	100 °C MIN; 185 °C MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	730 mm
Dimensiones externas, alto	850 mm
Peso neto	48.5 kg
Peso del paquete	54 kg
Alto del paquete:	1120 mm
Ancho del paquete:	480 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.44 m³
Grupo de certificación:	eXPEFI7110