

Línea de Cocción Modular

Freidora e-XP 700 de 10 litros OptiOil 400 mm

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371221 (E7KKQTBAMCG)**

Freidora e-XP OptiOil HP, 10 litros, eléctrica, filtrado de aceite automático, independiente, 1 cuba (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.

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 predispuesto 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



Aprobación: _____

- 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.

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 ☐
- Kit tubo de extensión de drenaje para freidoras de 23lt con bomba de aceite y freidoras OptiOil PNC 200087 ☐
- Filtro de aceite de acero inoxidable para freidoras OptiOil PNC 200954 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- Soporte para sistema a puente 400 mm PNC 206154 ☐
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- 2 zócalos laterales PNC 206249 ☐
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- Puerta para base armario abierta PNC 206350 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206366 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ☐

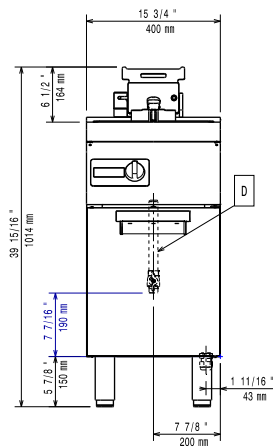
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369 ☐
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370 ☐
- Panel trasero 600 mm (700/900XP) PNC 206373 ☐
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- Soporte base para patas/ruedas PNC 206431 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216000 ☐



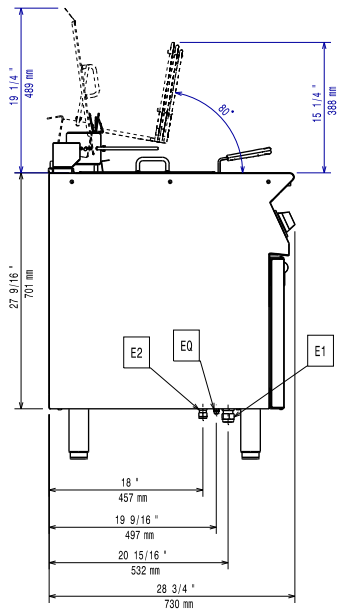
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

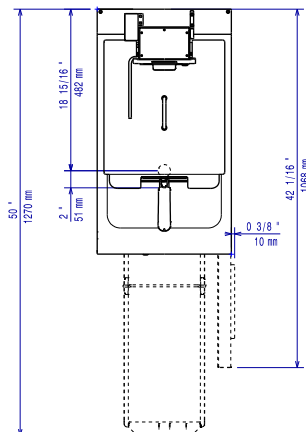


Lateral



E1 = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-415 V/3N ph/50-60 Hz
Total watos	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	61 kg
Alto del paquete:	1230 mm
Ancho del paquete:	480 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.48 m ³
Grupo de certificación:	eXPEFI7110



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

2026.08.31