



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular  
700XP Freidora monobloque  
eléctrica, 1 cuba 15 litros**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

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



371081 (E7FRED1GF0)

Freidora eléctrica 15 lt. cuba en "V" (elementos de calentamiento externos), con 1 cuba y 1 cesto

## Descripción

### Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Grifo para descarga del aceite
- Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos
- Rango de temperatura de 105°C a 185°C
- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto, resistencias por infrarrojos externas de alta eficiencia

## Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Cuba embutida en forma de V.
- Los elementos de calentamiento por infrarrojos de alta eficiencia, están adheridos a la parte exterior de la cuba
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Drenaje del aceite a través de un grifo hacia un recipiente situado bajo la cuba.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

## Construcción

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

## Sostenibilidad



- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

## accesorios incluidos

- 1 de Puerta para base armario PNC 206350 abierta
- 1 de Cesto para freidoras PNC 921691 monobloque de 14 y 15 litros

## accesorios opcionales

- 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

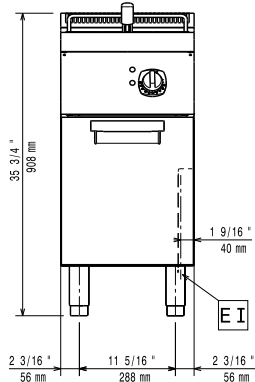
Aprobación: \_\_\_\_\_



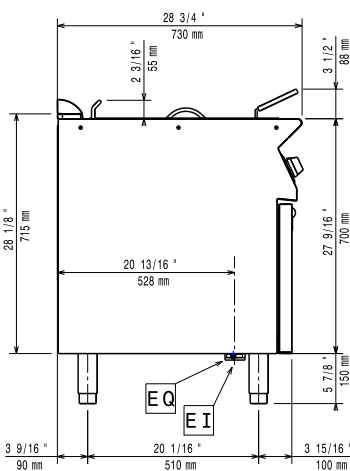
Experience the Excellence  
www.electroluxprofessional.com  
marketing.es@electroluxprofessional.com

|   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • 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"/> | • Cesto para freidoras monobloque de 14 y 15 litros  | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • 2 medios cestos para freidoras de 14 y 15 litros   | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt                                 | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                       | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 15lt   | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                       | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • Deflector para freidoras para productos harinosos de 15lt (evita que la Harina o el pan se adhieran a la cuba) | PNC 921696 | <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"/> |  |            |                          |
| • Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt  | PNC 206235 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • 2 zócalos laterales   | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra  | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Tubo de descarga de aceites para freidora monobloque de 15lt  | PNC 206301 | <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"/> |  |            |                          |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <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"/> |  |            |                          |
| • Panel trasero 600 mm (700/900XP)  | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Panel trasero 800 mm (700/900XP)  | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)   | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)   | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)  | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Soporte base para patas/ruedas  | PNC 206431 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |

Alzado

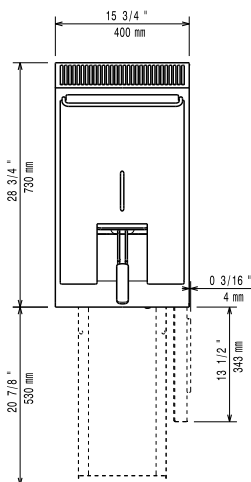


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



## Eléctrico

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Total watos           | 10 kW                    |

## Info

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

|  |                        |
|--|------------------------|
| Dimensiones útiles de la cuba (ancho): | 240 mm                 |
| Dimensiones útiles de la cuba (alto):  | 505 mm                 |
| Dimensiones útiles de la cuba (fondo): | 380 mm                 |
| Capacidad de la cuba                   | 13 lt MIN; 15 lt MAX   |
| Rango del termostato:                  | 105 °C MIN; 185 °C MAX |
| Peso neto                              | 59 kg                  |
| Peso del paquete                       | 52 kg                  |
| Alto del paquete:                      | 1120 mm                |
| Ancho del paquete:                     | 480 mm                 |
| Fondo del paquete:                     | 820 mm                 |
| Volumen del paquete                    | 0.44 m <sup>3</sup>    |
| Grupo de certificación:                | EFE71M15               |