



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Cocedor multifuncional eléctrico, 11 lt. con fondo compound

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



371109 (E7MFEDDD00)

Cocedor multifuncional
eléctrico 11 lt. con fondo
compound sobre base
abierta

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm 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
- Cuba con ángulos redondeados, soldada sin juntas al plano de trabajo
- Superficie de cocción en acero compound (3mm de una capa de acero inoxidable AISI 316 unida a 12mm de una capa en acero dulce)
- Elementos de calentamiento acorazados en Incoloy bajo la superficie de cocción
- Control termostático y regulador de energía para un control preciso de la cocción y reducir la fluctuación de energía alrededor de la temperatura fijada
- Rango de temperatura de 100°C a 250°C

Características técnicas

- Aparato de cocción multifuncional que puede ser usado para frituras poco profundas, cocción de líquidos e incluso para baños maría. Puede usarse para saltear, escalfar, cocinar al vapor cocinar a fuego lento, estofar, hervir, y preparar salsas blancas.
- El fondo de la base es de compound, material realizado de una capa de 3mm de acero inoxidable AISI 316 AISI sobre una capa de 12mm de acero dulce para unos óptimos resultados.
- Cuba en acero inoxidable con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- El control de la temperatura se fija a través de un termostato de forma precisa sobre el panel de control.
- Temperatura regulable entre 100 °C y 250 °C.
- Distribución uniforme de la temperatura por toda la base.
- Tiempo de calentamiento de la cuba vacía muy rápido.
- Elementos de calentamiento acorazados en incoloy.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

Construcción

- 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.
- Entregado con correderas para contenedor gastronorm.

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Cuchillas con laterales redondeados para rascador de cocedor multifuncional PNC 921694

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147 ☐

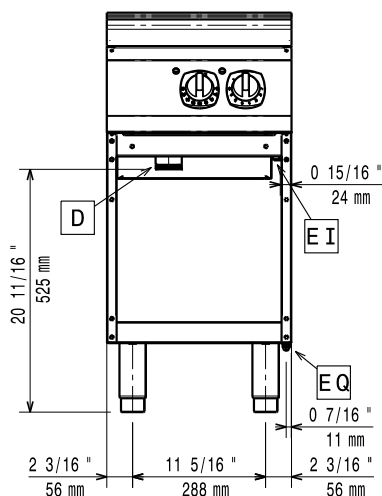
Aprobación:



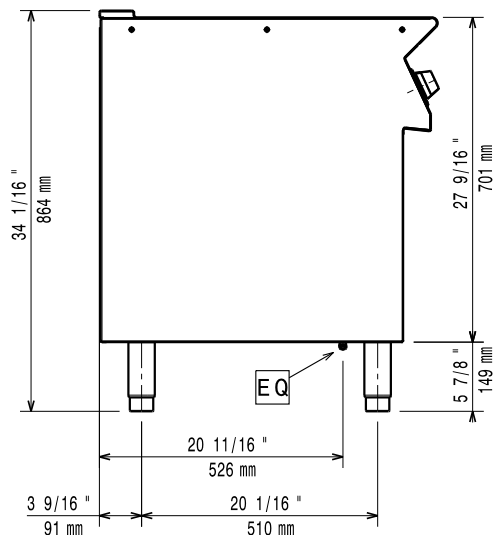
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

• Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm	PNC 206148	☐	• Soporte base para patas/ruedas	PNC 206431	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm	PNC 206150	☐	• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm	PNC 206151	☐	• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 216046	☐
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	☐
• Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206175	☐	• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	☐
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	☐	• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	☐
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	☐	• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	☐
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	☐	• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	☐
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	☐	• Tapa para cocedor multifuncional de 11lt	PNC 921689	☐
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	☐			
• 2 soportes con guías laterales para 4 GN 1/1 para bases de elementos monobloque (cocedores multifuncionales, placas radiantes y cocinas con base armario)	PNC 206244	☐			
• 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	☐			

Alzado

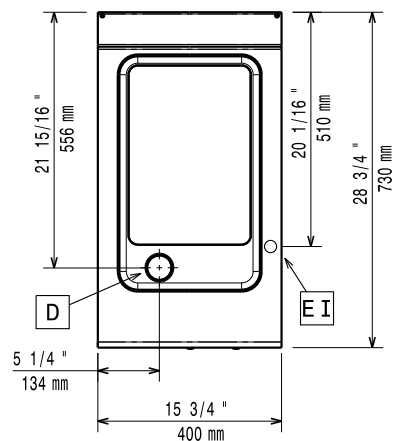


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total vatios	5 kW

Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Temperatura de funcionamiento MÍN: 100 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: 250 °C

Peso neto 40 kg

Peso del paquete 51 kg

Alto del paquete: 1140 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 820 mm

Volumen del paquete 0.43 m³

Grupo de certificación: EBP7F5