Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top eléctrico, medio módulo, cromo

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

371193 (E7FTEDCSI0) Fry top eléctrico con placa lisa cromada, control termostático

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción lisa en cromado.
- Para ser instalado en instalaciones de base abierta o soportes de puente.
- Rango de temperatura de 110°C a 280°C.
- Cajón extraíble debajo de la superficie de cocción para la recolección de grasas.
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor.
- Bordes laterales en ángulo recto para permitir una unión empotrada entre las unidades.

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- En la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para facilitar el drenaje del exceso de aceite y grasas hacia el cajón recolector de 1lt.
- Recipiente grande para la recolección de grasas disponible como accesorio para instalar bajo los elementos top sobre la base armario.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- La superficie de cromo pulido evita la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro.
- Superficie de cocción cromada pulida de 12 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

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.
- Superficie de cocción completamente lisa.

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

accesorios opcionales

- Rascador para frytop liso PNC 164255 ❑
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ❑
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ❑
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ❑

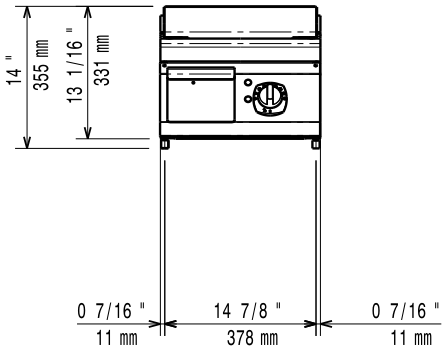
Aprobación:

• Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	❑
• Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	❑
• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	❑
• Soporte para sistema a puente 400 mm	PNC 206154	❑
• Alzatina de humos 400mm	PNC 206303	❑
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307	❑
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	❑
• Kit recolector de grasas/aceites para frytops	PNC 206346	❑
• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	❑
• Campana para Fry Top	PNC 206455	❑
• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 216046	❑
• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 216047	❑
• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 216049	❑
• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 216050	❑
• Apoyaplatos 400mm	PNC 216185	❑
• Apoyaplatos 800mm	PNC 216186	❑
• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216277	❑

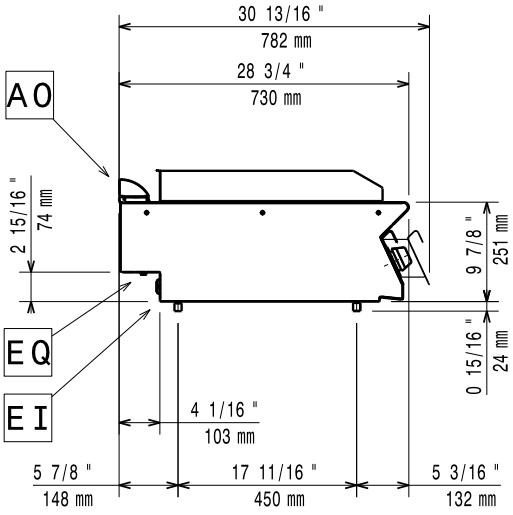
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top eléctrico, medio módulo, cromo

Alzado

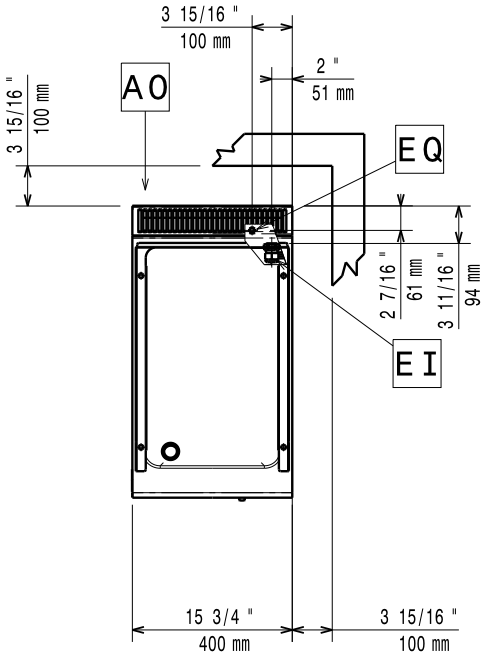


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3 ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	4.2 kW
Total watios	4.2 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:	120 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	280 °C
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	730 mm
Dimensiones externas, alto	250 mm
Peso neto	40 kg
Peso del paquete	41 kg
Alto del paquete:	530 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.2 m³
Grupo de certificación:	EFT71
Ancho de la superficie de cocción:	330 mm
Fondo de la superficie de cocción	540 mm

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

2025.07.21