Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Freidora eléctrica top, 2 cubas x 7 litros

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

371076 (E7FREH2B00) Freidora eléctrica top 7+7 lt. cubas en "V" (elementos de calentamiento externos), con 2 cubas y 2 cestos

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
- Doble cuba en forma de V con calentamiento indirecto, resistencias por infrarrojos externas de alta eficiencia

Aprobación:

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Cubas embutidas en forma de V.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos de alta eficiencia adheridos a la parte exterior de las cubas.
- 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 situado en el frontal de las cubas.
- 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.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

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

- 2 de Cesto para freidoras top y monobloque de 7 lt PNC 921608

accesorios opcionales

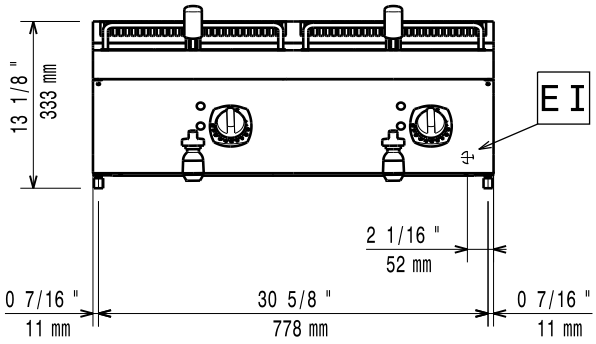
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ❑
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ❑
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ❑
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ❑
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ❑

• Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	❑
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	❑
• Pasamanos laterales, derecho e izquierdo	PNC 206307	❑
• PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE	PNC 206308	❑
• 2 cajones para bases armario abiertas, altura 100 mm	PNC 206318	❑
• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	❑
• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216277	❑
• Cesto para freidoras top y monobloque de 7 lt	PNC 921608	❑

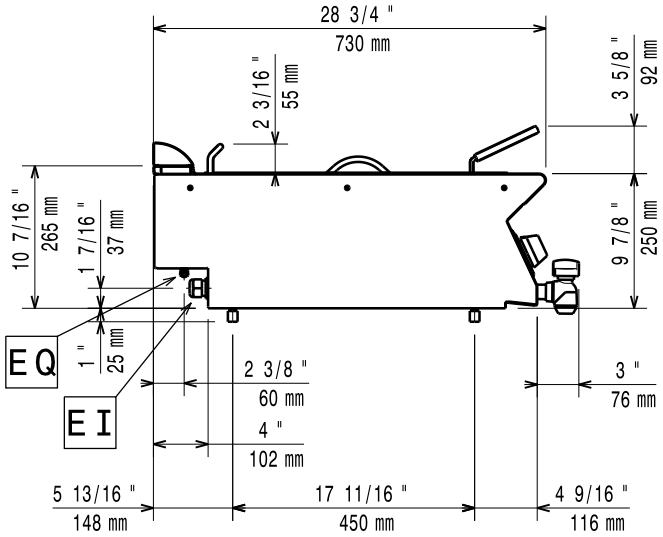
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular 700XP Freidora eléctrica top, 2 cubas x 7 litros

Alzado

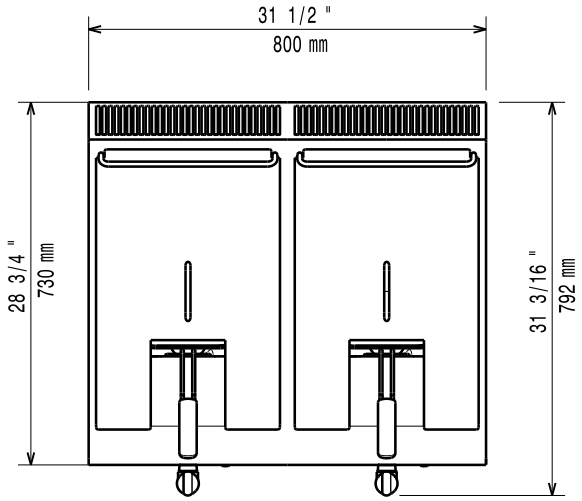


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total watios	10.8 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):	235 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	380 mm
Capacidad de la cuba	5.5 lt MIN; 7 lt MAX
Rango del termostato:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Peso neto	40.5 kg
Peso del paquete	50 kg
Alto del paquete:	520 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.37 m³
Grupo de certificación:	EFE72M07

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

2025.07.02