



Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Freidora eléctrica monobloque, 2 cubas x 15 litros

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



371082 (E7FREH2GF0)

Freidora eléctrica 15+15 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

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura.
- 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 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

- | | |
|--|------------|
| • 2 de Puerta para base armario abierta | PNC 206350 |
| • 2 de Cesto para freidoras monobloque de 15lt | PNC 921691 |

accesorios opcionales

- | | |
|--|-------------------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 ☐ |
| • Kit de patas para instalación en barcos | PNC 206136 ☐ |
| • 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 ☐ |

Aprobación:



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

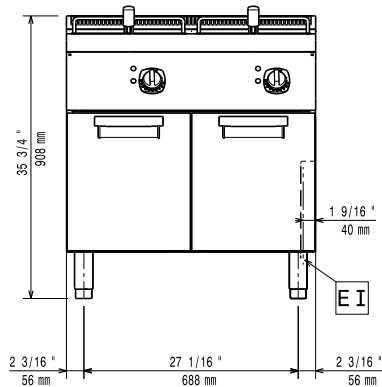
• Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm	PNC 206152	☐	• Deflector para freidoras para productos harinosos de 15lt (evita que la Harina o el pan se adhieran a la cuba)	PNC 921696	☐
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	☐			
• Zócalo frontal 1000 mm (no para 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	☐			
• Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt	PNC 206235	☐			
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	☐			
• 2 zócalos laterales para instalación de obra	PNC 206265	☐			
• Tubo de descarga de aceites para freidora monobloque de 15lt	PNC 206301	☐			
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	☐			
• 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 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 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	☐			
• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	☐			
• Cesto para freidoras monobloque de 15lt	PNC 921691	☐			
• 2 medios cestos para freidoras de 14 y 15 litros	PNC 921692	☐			
• Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 15lt	PNC 921693	☐			
• Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 15lt	PNC 921695	☐			



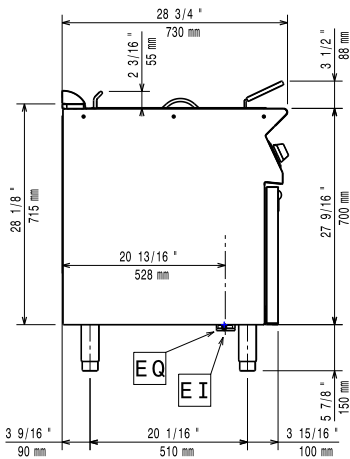
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Freidora eléctrica monobloque, 2 cubas x 15 litros

Alzado

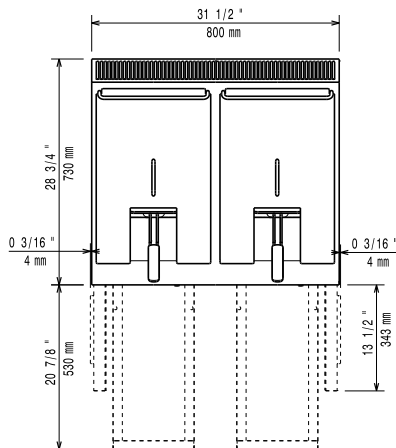


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total watos	20 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 81 kg

Peso del paquete 89 kg

Alto del paquete: 1130 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete 0.8 m³

Grupo de certificación: EFE72M15