Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Freidora a gas monobloque, 2 cubas x 7 litros

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

371069 (E7FRGH2BF0) Freidora a GAS 7+7 lt. cubas en "V" (quemadores 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, quemadores externos en acero inoxidable de alta eficiencia con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura 50mm.
- Cubas embutidas en forma de V.
- Dos quemadores en acero inoxidable de alta eficiencia (7 kW), con dispositivo de fallo de llama, adheridos a la parte exterior de la cuba.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- 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.

accesorios incluidos

- 2 de Puerta para base armario abierta — PNC 206350
- 2 de Cesto para freidoras top y monobloque de 7 lt — PNC 921608

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas — PNC 206086 ❑
- Conducto de humos, diámetro 150 mm — PNC 206132 ❑
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm — PNC 206133 ❑

Aprobación:

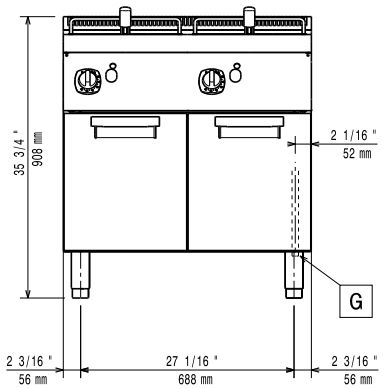
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/ patas. PNC 206135 ❑
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ❑
- 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 ❑
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246 ❑
- 2 zócalos laterales PNC 206249 ❑
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265 ❑
- 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 ❑
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 PNC 206467 ❑
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216000 ❑
- Cesto para freidoras top y monobloque de 7 lt PNC 921608 ❑
- Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt PNC 921693 ❑
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ❑

CE

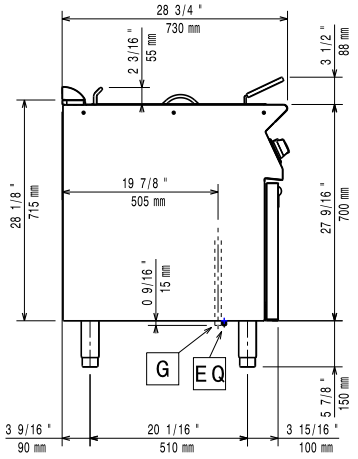
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular 700XP Freidora a gas monobloque, 2 cubas x 7 litros

Alzado

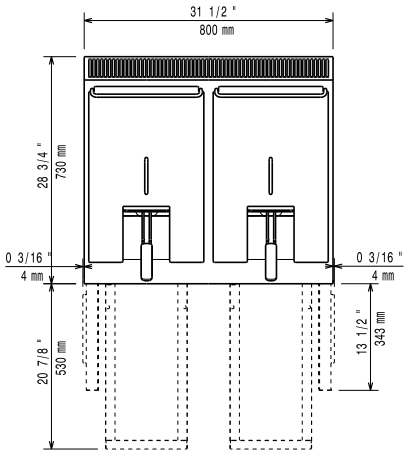


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	14 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP;Gas natural
Entrada de gas	1/2"

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	71 kg
Peso del paquete	82 kg
Alto del paquete:	1130 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.8 m^3
Grupo de certificación:	N7FG

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

2026.08.10