



Línea de Cocción Modular  
700XP 400mm Electric Fry Top,  
Smooth Coated Steel Horizontal Plate

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



371328  
(E7IINDAOMCA)

\* NOT TRANSLATED \*

Aprobación:

### 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 acero recubierta en cromo es extremadamente resistente a los arañazos al tiempo que facilita las operaciones de limpieza al final de su uso.
- Rascador de placa lisa incluido de serie.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

### Construcción

- Superficie de cocción completamente lisa.
- 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 de acero recubierto de 12 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.



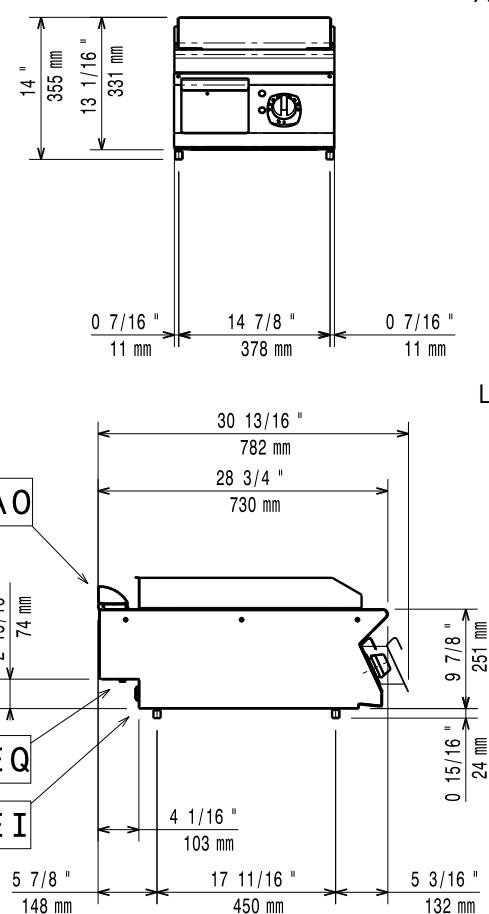
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

**accesorios incluidos**

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Tapón para frytop con placa horizontal PNC 206296

**accesorios opcionales**

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Rascador para frytop liso                      | PNC 164255 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de sellado de juntas                       | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm           | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm          | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm          | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm          | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm          | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 400 mm           | PNC 206154 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 400mm                        | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo       | PNC 206307 | <input type="checkbox"/> |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE                | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit recolector de grasas/aceites para frytops  | PNC 206346 | <input type="checkbox"/> |
| • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)       | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Tope para 700 fry top con placa horizontal     | PNC 206453 | <input type="checkbox"/> |
| • Campana para Fry Top                           | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm                       | PNC 216046 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm                       | PNC 216047 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm                      | PNC 216049 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm                      | PNC 216050 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 400mm                              | PNC 216185 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800mm                              | PNC 216186 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top | PNC 216277 | <input type="checkbox"/> |



EI = Conexión eléctrica (energía)  
EQ = Tornillo equipotencial

### Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3 ph/50/60 Hz
Predispuesto para:	380-400V 3~ 50/60Hz
Potencia eléctrica max.:	3.8-4.2kW
Total vatios	4.2 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.

**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 m<sup>3</sup>

**Ancho de la superficie de cocción:** 330 mm

**Fondo de la superficie de cocción** 540 mm