Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top a Gas 400mm Placa ranurada de cromo cepillado

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

371320 (E7IIKAAOMCA)	Fry top a gas con superficie de cocción de cromo cepillado lisa, inclinado, control termostático, raspador incluido
371323 (E7IILAAOMCA)	Fry top a gas de medio módulo con superficie de cocción de cromo cepillado ranurada, inclinada, control termostático, rascador incluido

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción de cromo cepillado. - Para instalaciones de base abierta o soportes de puente. - Adecuado para ser utilizado con gas natural o GLP. - Rango de temperatura de 100°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.

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.
- 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.
- 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.
- Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento
- Rango de temperatura de 100°C a 280°C
- Rascador de placa lisa incluido de serie. (sólo para 371320)
- 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 para placa ranurada incluido de serie. (sólo para 371323)
- 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. (sólo para 371320)
- Superficie de cocción de acero recubierto de 12 mm de espesor para obtener resultados óptimos de cocción y facilidad de uso.
- Superficie de cocción completamente ranurada. (sólo para 371323)

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso (sólo para 371320) PNC 164255
- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas (sólo para 371323) PNC 206420

accesorios opcionales

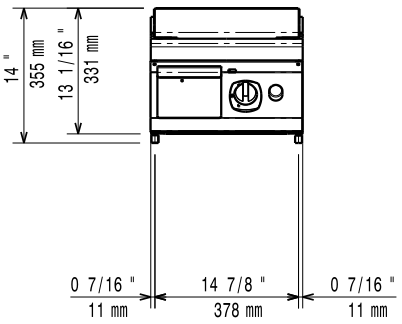
- Rascador para frytop liso (sólo para 371320) PNC 164255 ❑

• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	❑
• Conducto de humos, diámetro 120 mm	PNC 206126	❑
• Aro para condensador de humos, diámetro 120mm	PNC 206127	❑
• 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	❑
• 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	❑
• Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm	PNC 206310	❑
• Kit recolector de grasas/aceites para frytops	PNC 206346	❑
• Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)	PNC 206400	❑
• Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas (sólo para 371323)	PNC 206420	❑
• Campana para Fry Top	PNC 206455	❑
• KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FRY TOPS 700	PNC 206466	❑
• 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	❑
• Regulador de presión para unidades a gas	PNC 927225	❑

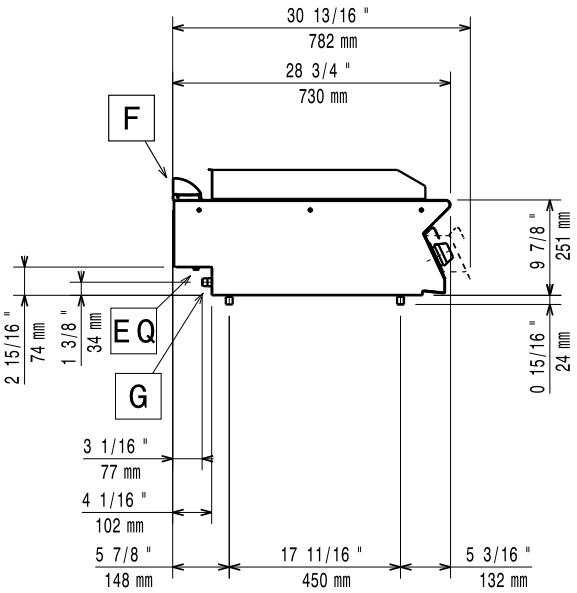
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top a Gas 400mm Placa ranurada de cromo cepillado

Alzado

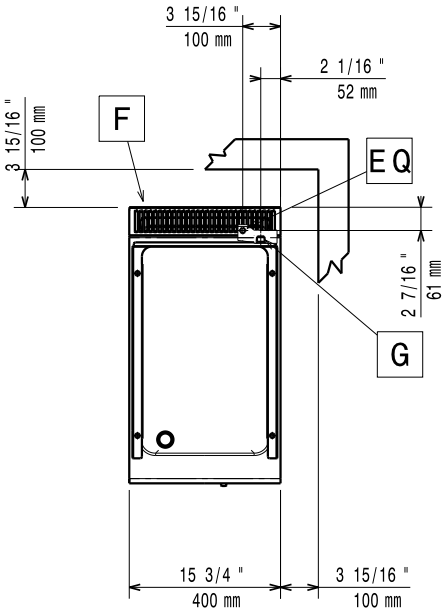


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	7 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP
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.

Temperatura de funcionamiento MÍN:	100 °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	
371320 (E7IIKAAOMCA)	44 kg
371323 (E7IILAAOMCA)	43 kg
Alto del paquete:	530 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.2 m³
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