

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, raspador 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.

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 llt.
- 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 PNC 164255 (sólo para 371320)
- 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 ☐

Aprobación: _____

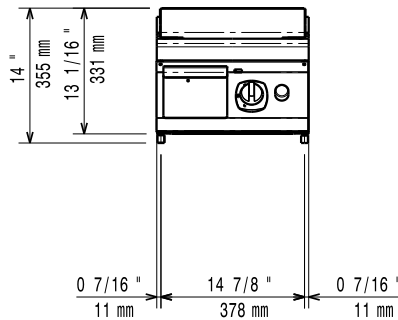
| | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 120 mm | PNC 206126 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 120mm | PNC 206127 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm | PNC 206310 | <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"/> |
| • Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas (sólo para 371323) | PNC 206420 | <input type="checkbox"/> |
| • Campana para Fry Top | PNC 206455 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FRY TOPS 700 | PNC 206466 | <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"/> |
| • Regulador de presión para unidades a gas | PNC 927225 | <input type="checkbox"/> |



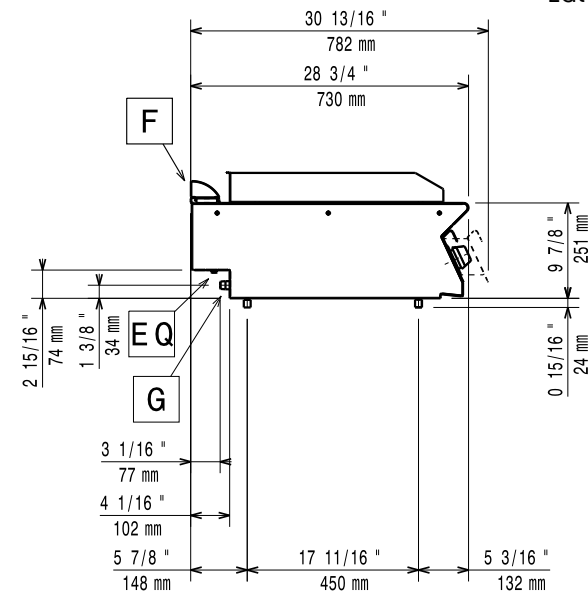
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

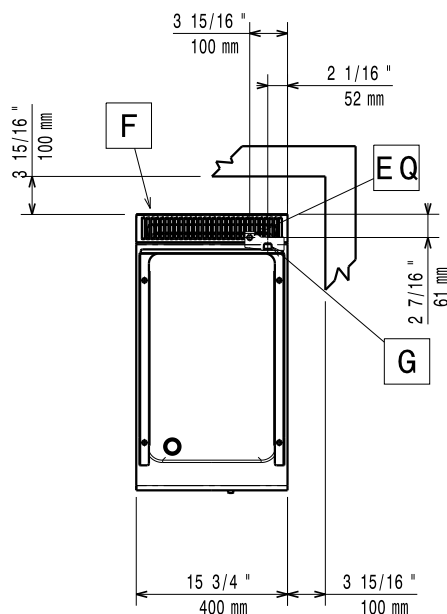


Lateral



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 (E7I1KAAOMCA) | 44 kg |
| 371323 (E7I1LAAOMCA) | 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 |



Línea de Cocción Modular
700XP Fry Top a Gas 400mm Placa ranurada de cromo cepillado
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.12.15