

## 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, inclinada, 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: \_\_\_\_\_

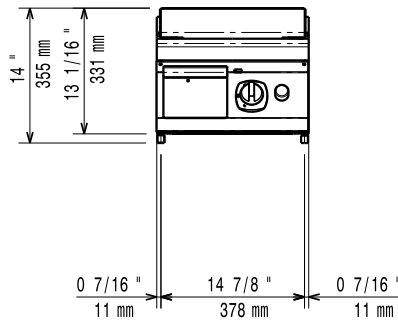
|                                                                                                           |            |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 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"/> |



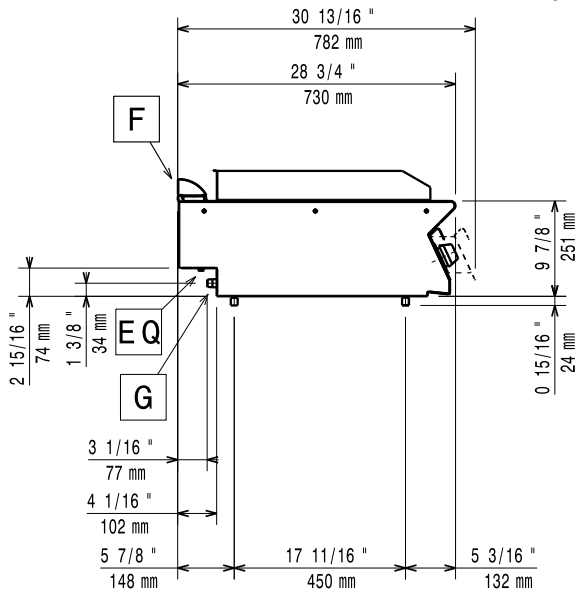
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Alzado

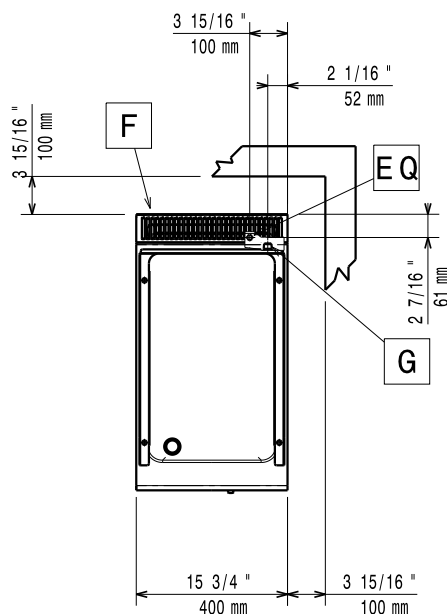


Lateral



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 (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 |



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

2026.08.17