

Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top eléctrico, monobloque, Cromo

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



371194 - 371197 - 371201

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción lisa cromada.
- Para ser instalado en instalaciones de base abierta o soportes de puente.
- Rango de temperatura de 110°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 1,5 lt.
- 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.
- Elementos de calentamiento montados bajo la superficie de cocción.
- Banda frontal para cocción a fuego lento y mantenimiento
- Rango de temperatura entre 120°C y 180°C.
- La superficie de cromo pulido evita la mezcla de sabores al pasar de un tipo de alimento a otro.
- Superficie de cocción cromada pulida de 12 mm de grosor para unos resultados óptimos de asado y facilidad de uso.
- 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 371194)
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada. (no para 371194)

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255

Aprobación: _____

- 1 de Rascador para frytop ranurado PNC 206420
- incluye cuchillas para superficies
lisas y ranuradas (no para 371194)

accesorios opcionales

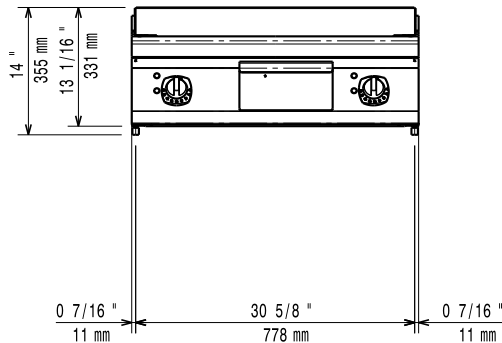
- Rascador para frytop liso PNC 164255 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137 ☐
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138 ☐
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140 ☐
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ☐
- 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 (no para 371194) PNC 206420 ☐
- Campana para Fry Top PNC 206455 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050 ☐
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277 ☐



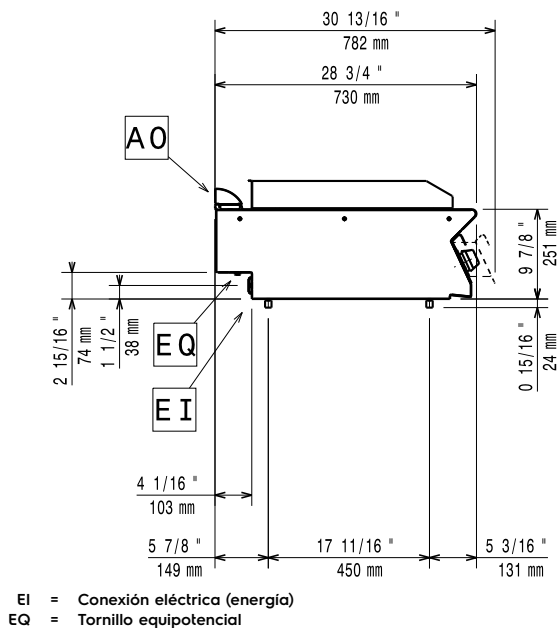
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 700XP Fry Top eléctrico, monobloque, Cromo

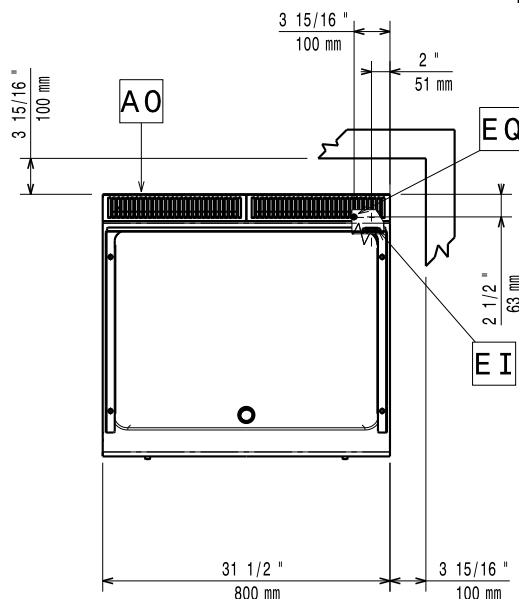
Alzado



Lateral



Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

371194 (E7FTEHCSI0)	400 V/3 ph/50-60 Hz
371197 (E7FTEHCPI0)	400 V/3 ph/50-60 Hz
371201 (E7FTEHCPI0)	230 V/3 ph/50/60 Hz

Potencia eléctrica max.:

371194 (E7FTEHCSI0)	8.4 kW
371197 (E7FTEHCPI0)	8.4 kW
371201 (E7FTEHCPI0)	7.8 kW

Total vatios

371194 (E7FTEHCSI0)	8.4 kW
371197 (E7FTEHCPI0)	8.4 kW
371201 (E7FTEHCPI0)	7.8 kW

Info

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Temperatura de funcionamiento MÍN:

120 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX:

280 °C

Dimensiones externas, ancho

800 mm

Dimensiones externas, fondo

730 mm

Dimensiones externas, alto

250 mm

Peso neto

70 kg

Peso del paquete

371194 (E7FTEHCSI0)	74 kg
371197 (E7FTEHCPI0)	73 kg
371201 (E7FTEHCPI0)	73 kg

Alto del paquete:

371194 (E7FTEHCSI0)	520 mm
371197 (E7FTEHCPI0)	520 mm
371201 (E7FTEHCPI0)	540 mm

Ancho del paquete:

820 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

371194 (E7FTEHCSI0)	0.37 m³
371197 (E7FTEHCPI0)	0.37 m³
371201 (E7FTEHCPI0)	0.38 m³

Grupo de certificación:

371194 (E7FTEHCSI0)	EFT72
371197 (E7FTEHCPI0)	EFT72
371201 (E7FTEHCPI0)	N7REI

Ancho de la superficie de cocción:

730 mm

Fondo de la superficie de cocción

540 mm