



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



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.

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

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 PNC 164255 frytop liso

Aprobación:



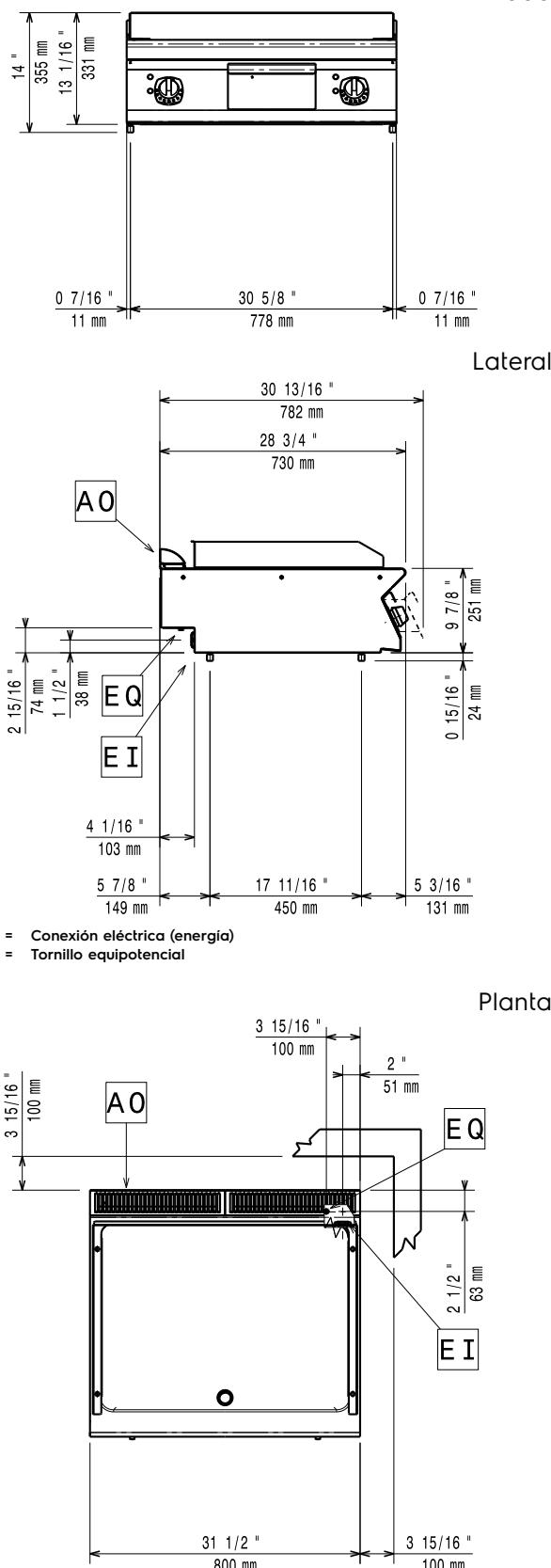
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

- 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	<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"/>
• Alzatina de humos 800mm	PNC 206304	<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"/>
• Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas (no para 371194)	PNC 206420	<input type="checkbox"/>
• Campana para Fry Top	PNC 206455	<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 800mm	PNC 216186	<input type="checkbox"/>
• 2 paneles cobertura lateral para elementos top	PNC 216277	<input type="checkbox"/>





Eléctrico

Suministro de voltaje

371194 (E7FTEHCSI0)	400 V/3 ph/50-60 Hz
371197 (E7FTEHCPI0)	400 V/3 ph/50-60 Hz
371201 (E7FTEHCPIN)	230 V/3 ph/50/60 Hz

Potencia eléctrica max.:

371194 (E7FTEHCSI0)	8.4 kW
371197 (E7FTEHCPI0)	8.4 kW
371201 (E7FTEHCPIN)	7.8 kW

Total vatios

371194 (E7FTEHCSI0)	8.4 kW
371197 (E7FTEHCPI0)	8.4 kW
371201 (E7FTEHCPIN)	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 (E7FTEHCPIN)	73 kg

Alto del paquete:

371194 (E7FTEHCSI0)	520 mm
371197 (E7FTEHCPI0)	520 mm
371201 (E7FTEHCPIN)	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 (E7FTEHCPIN)	0.38 m³

Grupo de certificación:

371194 (E7FTEHCSI0)	EFT72
371197 (E7FTEHCPI0)	EFT72
371201 (E7FTEHCPIN)	N7RE1

Ancho de la superficie de cocción: 730 mm

Fondo de la superficie de cocción 540 mm