



Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
700XP Fry Top a gas, módulo
completo, cromo**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



371038 (E7FTGHCS00)

Fry top a GAS con placa lisa cromada, control termostático, 800mm

371041 (E7FTGHCP00)

Fry top a GAS con placa 2/3 lisa 1/3 ranurada cromada, control termostático, 800mm

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción lisa cromada.
- 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 grasa.
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Encimera de una pieza prensada en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor.
- Bordos 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.
- 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
- 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 371038)
- Superficie de cocción 2/3 lisa y 1/3 ranurada. (sólo para 371041)

accesorios incluidos

- 1 de Rascador para frytop liso PNC 164255
- 1 de Rascador para frytop ranurado - incluye cuchillas para superficies lisas y ranuradas (sólo para 371041)

Aprobación: _____



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

Gas

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Potencia gas: | 14 kW |
| Suministro de gas estándar: | Gas Natural G20 (20mbar) |
| Opción del tipo de gas | GLP |
| Entrada de gas | 1/2" |

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: | 100 °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 | |
| 371038 (E7FTGHCS00) | 79 kg |
| 371041 (E7FTGHCP00) | 77 kg |
| Alto del paquete: | 520 mm |
| Ancho del paquete: | 820 mm |
| Fondo del paquete: | 860 mm |
| Volumen del paquete | 0.37 m ³ |
| Grupo de certificación: | N7RG |
| Ancho de la superficie de cocción: | 730 mm |
| Fondo de la superficie de cocción | 540 mm |