



Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line 700XP Fritös. El. Golvmmodell. 400mm. 15L.

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



371083 (E7FRED1GFP)

Fritös. El. Golvmmodell.
400mm. 15L. V-formade
bassänger. Dolda element.
Underskåp. Programmerbar

Kort specifikation

Pos.

Fritös (400 mm) programmerbar, golvmmodell med v-formad bassäng (15 liter) och el-anslutning. Anpassad för anslutning underifrån eller bakifrån, och för montering mot enheter i Electrolux 700-serie.

Robust konstruktion i rostfritt stål

Toppskiva (1,5mm tjock), frontpanel och lock i rostfritt stål (AISI 304)

Högeffektiva infraröda värmeelement (10 kW) placerade på utsidan av v-formade bassängerna, för ökad livslängd av olja, högre produktivitet och lättare rengöring

Termostatstyrd temperatur från +105°C till +185°C

Säkerhetstermostat för skydd mot överhettning

Tömning av olja sker via en kran till en inbyggd behållare placerad under bassängen

I höjdlä justerbara fötter upp till 50 mm, i rostfritt stål (AISI 304)

Kapslingsklass: IPX4

Levereras med 2 fritöskorgar (15+15L)

Huvudfunktioner

- Unit to be mounted on height adjustable feet in stainless steel.
- Deep drawn V-Shaped well.
- Interior of well with rounded corners for ease of cleaning.
- Electronic control panel allows to memorize 5 standard programs (HACCP compliant) with 5 temperatures and 2 lifting times per program.
- Melting function to safely heat-up solid shortening used to fry products.
- Automatic basket lifting system: 2 independently controlled lifters
- High efficiency infrared heating elements are attached to the outside of the well.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 185 °C.
- Built-in smart electronic control system to monitor the temperature during frying to guarantee the safety of the process.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well.
- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- Exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finish.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.
- IPX 4 water protection.

Konstruktion

- Baljans insida har rundade hörn för enkel rengöring.
- Utvändiga paneler i rostfritt stål med Scotch Brite-behandling.
- 1,5 mm tjockt pressat rostfritt stål
- Rät vinkel mellan enheterna för att undvika utrymmen där smuts kan tränga in.

Hållbarhet



- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).

Medföljande tillbehör

- 1 av Dörr till underskåp PNC 206350



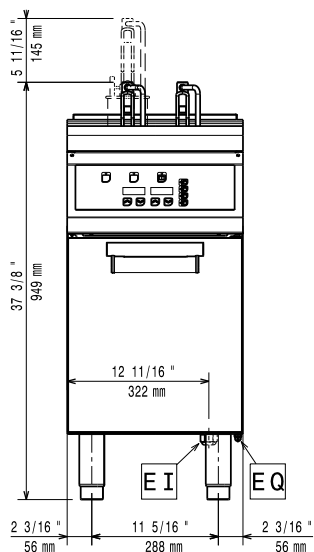
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
els.info.se@electroluxprofessional.com

- 1 av 2 halvstora korgar för 10lt OptiOil och 14/15lt fritöser PNC 921692

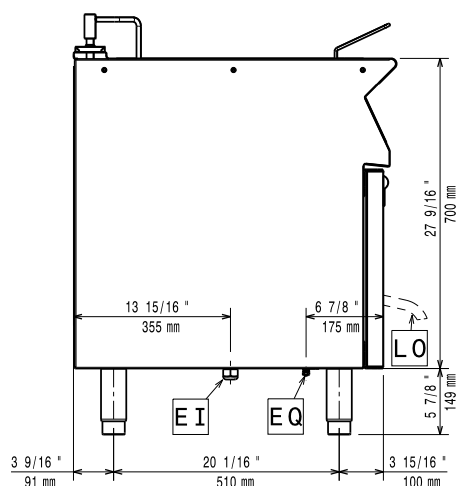
Övriga Tillbehör

- Tätningsatts PNC 206086 ☐
- Fotsats PNC 206136 ☐
- Stöd för bromontage, 800 mm PNC 206137 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 400 mm PNC 206175 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm PNC 206176 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm PNC 206177 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm PNC 206178 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm PNC 206179 ☐
- Hel korg med hållare till automatisk fritös 700 line PNC 206196 ☐
- Uppsamlingskorg för 15 l fritös. Placeras i i botten för att samla upp rester. PNC 206235 ☐
- Ett par sidosocklar (för installation rygg mot rygg) PNC 206249 ☐
- Rör för tömning av olja PNC 206301 ☐
- Höger och vänster sidoräcke. PNC 206307 ☐
- Bakre ledstång, 800 mm, Marin PNC 206308 ☐
- Dörr till underskåp PNC 206350 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 400mm PNC 206366 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 800mm PNC 206367 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1200mm PNC 206368 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 1600mm PNC 206369 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 2000mm PNC 206370 ☐
- Ryggplåtar, 600mm PNC 206373 ☐
- Ryggplåtar, 800mm PNC 206374 ☐
- Ryggplåtar, 1000mm PNC 206375 ☐
- Ryggplåtar, 1200mm PNC 206376 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206431 ☐
- 2 st sidopaneler höjd 700 djup 700mm PNC 216000 ☐
- 1 fullstor korg för 10lt OptiOil och 14/15lt fritöser PNC 921691 ☐
- 2 halvstora korgar för 10lt OptiOil och 14/15lt fritöser PNC 921692 ☐
- Rensverktyg för avloppsrör till 15 liters fritös PNC 921695 ☐
- Uppsamlare(2+2 vingar) 15 liters fritös "V" PNC 921696 ☐

Front

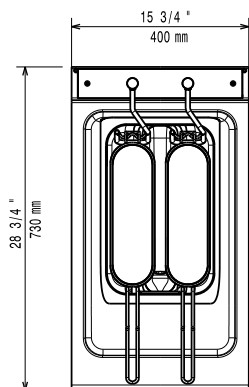


Sida



EI = Elektrisk anslutning
 EQ = Ekvipotentiaal skruv

Topp



Elektricitet

Spänning:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total watt:	10 kW

Viktig information

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.

Brunnens invändiga dimensioner (bredd):	240 mm
Brunnens invändiga dimensioner (höjd):	505 mm
Brunnens invändiga dimensioner (djup):	380 mm
Brunnkapacitet:	13 lt MIN; 15 lt MAX
Termostat intervall:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Nettovikt:	59 kg
Fraktvikt:	68 kg
Frakthöjd:	1140 mm
Fraktbredd:	480 mm
Fraktdjup:	820 mm
Fraktvolym:	0.45 m ³
[NOT TRANSLATED]	EFE71E15