Electrolux PROFESSIONAL

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

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



371083 (E7FRED1GFP) Fritös. El. Golvmodell. 400mm. 15L. V-formade bassänger. Dolda element. Underskåp. Programmerbar

Kort specifikation

Pos.

Fritös (400 mm) programmerbar, golvmodell 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 höjdled 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

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

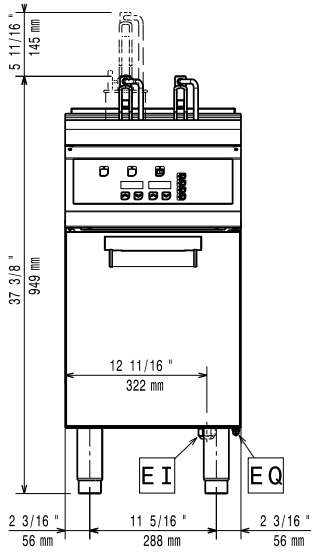
Övriga Tillbehör

• Tätningssats	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	❑
• BASSTÖD FÖR FÖTTER/HJUL 600M	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	❑

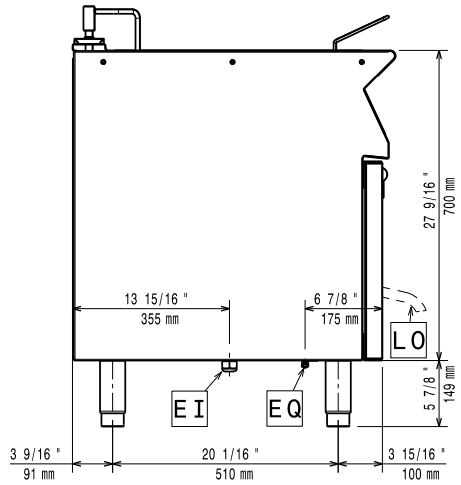
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

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

Front

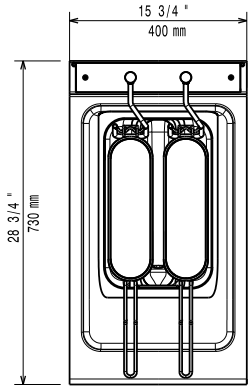


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotential 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 m³
[NOT TRANSLATED]	EFE71E15

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2026.10.29