



Electrolux
PROFESSIONAL

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

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



371081 (E7FRED1GF0)

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

Kort specifikation

Pos.

Fritös (400 mm) i 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 rostfria värmeelement (10kW) är fäst på utsidan av v-formade bassängen, 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 höjddlejusterbara fötter upp till 50 mm, i rostfritt stål (AISI 304)

Kapslingsklass: IPX4

Levereras med 1 fritöskorg (15L)

Huvudfunktioner

- Enheten ska monteras på höjddjusterbara fötter i rostfritt stål.
- V-formad balja (deep drawn).
- Högeffektiva infraröda värmeelement sitter på baljans utsida.
- Termostatreglering av oljetemperaturen på upp till max 185 °C.
- Termostat för överhettningsskydd som standard på alla enheter.
- Olja töms ut genom en kran till en behållare undertill på baljan.
- Alla viktiga komponenter sitter framtill för enkelt underhåll.
- Kapslingsklass IPX 4.
- Oljekvalitetsverktyg (kod 9B8081) för effektiv oljehantering finns som tillval.

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 1 fullstor korg för 10lt OptiOil och 14/15lt fritöser PNC 921691

Övriga Tillbehör

- Tätningssats PNC 206086 ☐
- Fotsats PNC 206136 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 400 mm PNC 206147 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 800 mm PNC 206148 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Frontsockelplåt för installation på betongsockel, 1600 mm PNC 206152 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 400 mm PNC 206175 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 800 mm PNC 206176 ☐



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

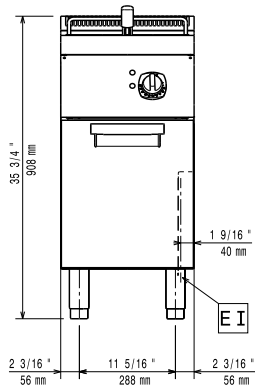
- Frontsockelplåt, rostfri, 1000 mm PNC 206177 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1200 mm PNC 206178 ☐
- Frontsockelplåt, rostfri, 1600 mm PNC 206179 ☐
- 4 fötter för installation på cementsockel PNC 206210 ☐
- Uppsamlingskorg för 15 l fritös. Placeras i i botten för att samla upp rester. PNC 206235 ☐
- Ett par sidosocklar (för installation rygg mot rygg) PNC 206249 ☐
- 2 st sidosockelplåtar för betonginstallation PNC 206265 ☐
- Rör för tömning av olja PNC 206301 ☐
- Skorsten 400 mm till XP700 & 900 PNC 206303 ☐
- 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 ☐
- Skorstensnät 400mm (XP700 & XP900) PNC 206400 ☐
- - 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 ☐
- Filter för fritösolje-behållare PNC 921693 ☐
- Rensverktyg för avloppsrör till 15 liters fritös PNC 921695 ☐
- Uppsamlare(2+2 vingar) 15 liters fritös "V" PNC 921696 ☐



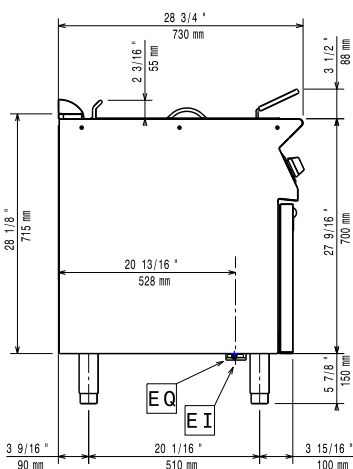
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

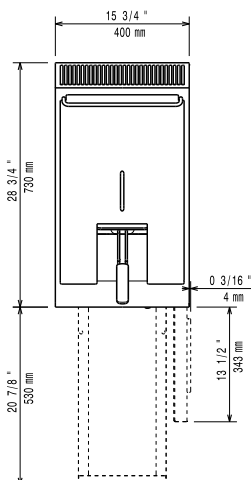


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentiaal skruv

Topp



Elektricitet

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

Spänning:

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:

52 kg

Frakthöjd:

1120 mm

Fraktbredd:

480 mm

Fraktdjup:

820 mm

Fraktvolym:

0.44 m³

[NOT TRANSLATED]

EFE71M15

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



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

2026.01.06