



Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line Fritös. Gas. Golvmodell

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #



371071 (E7FRGH2GF0)

Fritös. Gas. Golvmodell.
800mm. 15L. V-formad
bassäng. Dolda
värmeelement. Underskåp.
Lev. med 2 fritöskorgar

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

Kapslingsklass: IPX4

Levereras med 2 fritöskorgar (15L)

Kort specifikation

Pos.

Fritös (800mm) i golvmodell med underskåp och v-formad bassänger (2x15 liter), för användning med naturgas eller gasol. 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)

Rostfri gasbrännare (28kW) med optimal förbränning,
tändsäkring och skyddad pilotlåga

Säkerhetstermostat för skydd mot överhettning

Piezotändning

Arbetstemperatur från 105°C till 185°C

Värmeelement placerade på utsidan av v-formad
bassäng, för att oljan ska räcka längre, produktiviteten öka
och rengöringen bli enklare

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



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

Huvudfunktioner

- Enheten ska monteras på 50 mm höjdjusterbara fötter i rostfritt stål.
- V-formade baljor (deep drawn).
- Fyra högeffektiva brännare (7 kW) i rostfritt stål med släckskyddsmekanism på baljans utsida.
- Termostatreglering av oljetemperaturen på upp till max 185 °C.
- Släckskyddsmekanism på varje brännare.
- 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.
- Piezo-tändning för extra säkerhet.
- Gasprodukt som levereras för användning med naturgas eller gasol, omvandlingsmunstycken levereras som standard.
- 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.

Medföljande tillbehör

- 2 av Dörr till underskåp PNC 206350
- 2 av 1 fullstor korg för 10lt OptiOil och 14/15lt fritöser PNC 921691

Övriga Tillbehör

- Tätningssats PNC 206086 ☐
- Avloppsavskiljare, 150 mm PNC 206132 ☐
- Tätningsring till avgasrenare diameter 150 PNC 206133 ☐
- Kit m 4 hjul varav 2 svängbara med broms PNC 206135 ☐
- Fotsats PNC 206136 ☐
- 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, 800 mm PNC 206176 ☐
- 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 ☐
- Avgasrenare PNC 206246 ☐
- Ett par sidosocklar (för installation rygg mot rygg) PNC 206249 ☐

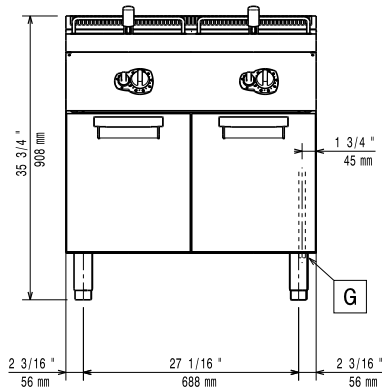
- 2 st sidosockelplåtar för betonginstallation PNC 206265 ☐
- Rör för tömning av olja PNC 206301 ☐
- Skorsten 800 mm till XP700 & 900 PNC 206304 ☐
- Höger och vänster sidoräcke. PNC 206307 ☐
- Bakre ledstång, 800 mm, Marin PNC 206308 ☐
- Dörr till underskåp PNC 206350 ☐
- Stödskena till underskåp för minskat antal ben/hjul, 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, 800mm PNC 206374 ☐
- Ryggplåtar, 1000mm PNC 206375 ☐
- Ryggplåtar, 1200mm PNC 206376 ☐
- Skorstensnät 400mm (XP700 & XP900) PNC 206400 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 206467 ☐
- 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 ☐
- Blad med runda sidor till skrapa PNC 921694 ☐
- Rensverktyg för avloppsrör till 15 liters fritös PNC 921695 ☐
- Uppsamlare(2+2 vingar) 15 liters fritös "V" PNC 921696 ☐
- Gasregulator PNC 927225 ☐



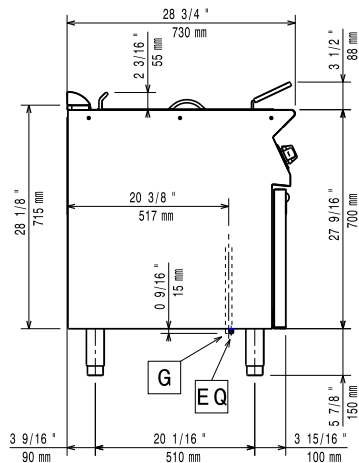
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line Fritös. Gas. Golvmmodell

Front

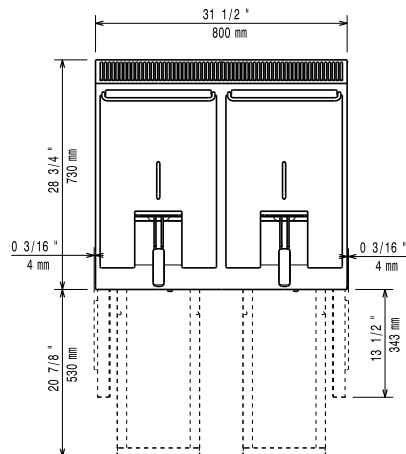


Sida



EQ = Ekvipotentia skruv
G = Gasanslutning

Topp



Gas

Gas, effekt:	28 kW
Gastyp alternativ:	LPG; Naturgas
Arbetsstryck mBar (min/max)	0 / 0
Gasintag:	1/2"

Viktig information

Används ej som
installationshandling. Begär
separat
installationsanvisning.

Om produkten är ställd bredvid eller mot
temperaturkänsliga material, bör ett säkerhetsmellanrum
på ca 150 mm bibehållas eller så bör någon form av
värmeisolering monteras.

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:	85 kg
Fraktvikt:	98 kg
Frakthöjd:	1130 mm
Fraktbredd:	820 mm
Fraktdjup:	860 mm
Fraktvolym:	0.8 m ³
[NOT TRANSLATED]	N7FG



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

Modular Cooking Range Line
Fritös. Gas. Golvmmodell

2026.08.10