



línea de Cocción Modular

700XP Freidora monobloque a gas, 1 cuba 15 litros

371070 (E7FRGD1GF0)

Freidora a gas 15 lt. cuba en "V" (quemadores externos), con 1 cuba y 1 cesto

## Descripción

### Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Grifo para descarga del aceite
- Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos
- Rango de temperatura de 105°C a 185°C
- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto, quemadores externos en acero inoxidable de alta eficiencia con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama, protección de piloto y encendido piezo-eléctrico

Aprobación: \_\_\_\_\_

## Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura 50mm.
- Cuba embutida en forma de V.
- Dos quemadores en acero inoxidable de alta eficiencia (7 kW), con dispositivo de fallo de llama, adheridos a la parte exterior de la cuba.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Drenaje del aceite a través de un grifo hacia un recipiente situado bajo la cuba.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- El aparato puede usarse con gas natural o LPG, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Protección contra el agua IPX 4.

## Construcción

- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- 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 grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

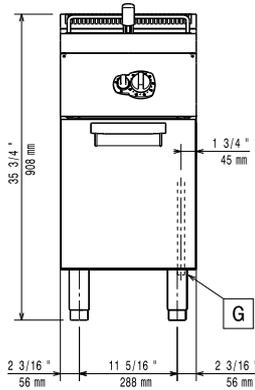
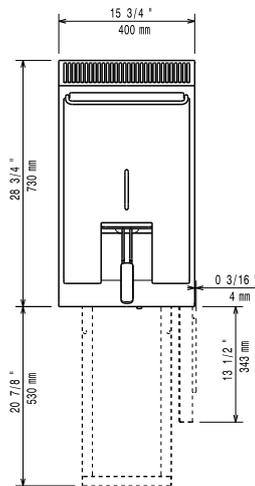
## accesorios incluidos

- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350
- 1 de Cesto para freidoras monobloque de 15lt PNC 921691

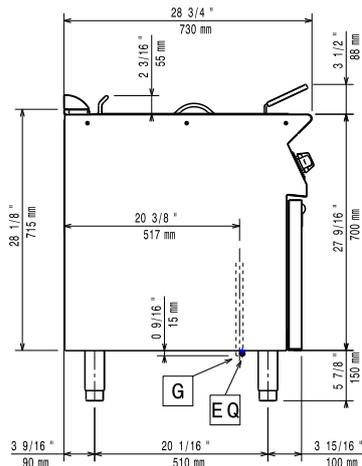
## accesorios opcionales

- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 200 mm PNC 206146

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm   | PNC 206147<br><input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (700/900XP)                                   | PNC 206374<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm   | PNC 206148<br><input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (700/900XP)                                  | PNC 206375<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm  | PNC 206150<br><input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP)                                  | PNC 206376<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm  | PNC 206151<br><input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP)                           | PNC 206400<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm  | PNC 206152<br><input type="checkbox"/> | • Soporte base para patas/ruedas                                     | PNC 206431<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206174<br><input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque              | PNC 216000<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206175<br><input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 400 mm   | PNC 216046<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)  | PNC 206176<br><input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 800 mm   | PNC 216047<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                       | PNC 206177<br><input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm  | PNC 216049<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                       | PNC 206178<br><input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm  | PNC 216050<br><input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                       | PNC 206179<br><input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 400mm  | PNC 216185 <input type="checkbox"/>    |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)      | PNC 206210<br><input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm  | PNC 216186 <input type="checkbox"/>    |
| • Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt  | PNC 206235<br><input type="checkbox"/> | • Cesto para freidoras monobloque de 15lt                            | PNC 921691 <input type="checkbox"/>    |
| • 2 zócalos laterales   | PNC 206249<br><input type="checkbox"/> | • 2 medios cestos para freidoras de 12, 14 y 15 litros               | PNC 921692<br><input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra  | PNC 206265<br><input type="checkbox"/> | • Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 15lt | PNC 921693<br><input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 400mm   | PNC 206303<br><input type="checkbox"/> | • Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 15lt       | PNC 921695<br><input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo  | PNC 206307<br><input type="checkbox"/> | • Deflector para freidoras para productos harinosos de 15lt          | PNC 921696<br><input type="checkbox"/> |
| • Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm  | PNC 206310<br><input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas                           | PNC 927225<br><input type="checkbox"/> |
| • Puerta para base armario abierta  | PNC 206350<br><input type="checkbox"/> |  |  |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  | PNC 206366<br><input type="checkbox"/> |  |  |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas  | PNC 206367<br><input type="checkbox"/> |  |  |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368<br><input type="checkbox"/> |  |  |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369<br><input type="checkbox"/> |  |  |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370<br><input type="checkbox"/> |  |  |
| • Panel trasero 600 mm (700/900XP)  | PNC 206373<br><input type="checkbox"/> |  |  |

**Alzado**

**Planta**


**EQ** = Tornillo equipotencial  
**G** = conexión de gas

**Lateral**


### Gas

**Potencia gas:**

**371070 (E7FRGD1GF0)**

47726 Btu/h (14 kW)

[NOT TRANSLATED]

Gas Natural G20 (20mbar)

**Opción del tipo de gas**

LPG; Gas natural

**Entrada de gas**

1/2"

### Info

**Dimensiones útiles de la**

**cuba (ancho):**

240 mm

**Dimensiones útiles de la**

**cuba (alto):**

505 mm

**Dimensiones útiles de la**

**cuba (fondo):**

380 mm

**Capacidad de la cuba**

13 lt MIN; 15 lt MAX

**Rango del termostato:**

105 °C MIN; 185 °C MAX

**Peso neto**

55 kg

**Peso del paquete**

55 kg

**Alto del paquete:**

1140 mm

**Ancho del paquete:**

460 mm

**Fondo del paquete:**

820 mm

**Volumen del paquete**

0.43 m<sup>3</sup>

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.