



Electrolux

línea de Cocción Modular 700XP Fry Top a gas, módulo completo, acero dulce

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux

línea de Cocción Modular
700XP Fry Top a gas, módulo completo, acero dulce



línea de Cocción Modular

700XP Fry Top a gas, módulo completo, acero dulce

371031 (E7FTGHSS00)	Fry top a gas con placa lisa, módulo completo
371032 (E7FTGHSP00)	Fry top a gas con placa 1/3 ranurada, módulo completo

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5mm 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
- Placa de cocción de 12mm de grosor para una distribución uniforme de la temperatura
- Gran orificio con cajón recolector de grasas
- Superficie de cocción en acero dulce. Rango de temperatura de 200°C a 400°C
- Encendido piezo-eléctrico

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o sistema sbalzo.
- En la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para facilitar el drenaje del exceso de aceite y grasas hacia el cajón recolector de 1,5 lt.
- Recipiente grande para la recolección de grasas disponible como accesorio para instalar bajo los elementos top sobre la base armario.
- Alzatina en acero inoxidable que cubre la parte trasera y los laterales de la superficie de cocción. La alzatina se puede quitar fácilmente para su limpieza y se puede lavar en el lavavajillas.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- Rango de temperatura de 200°C a 400°C.
- El aparato puede usarse con gas natural o LPG, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Protección contra el agua IPX 4.
- [NOT TRANSLATED]

Construcción

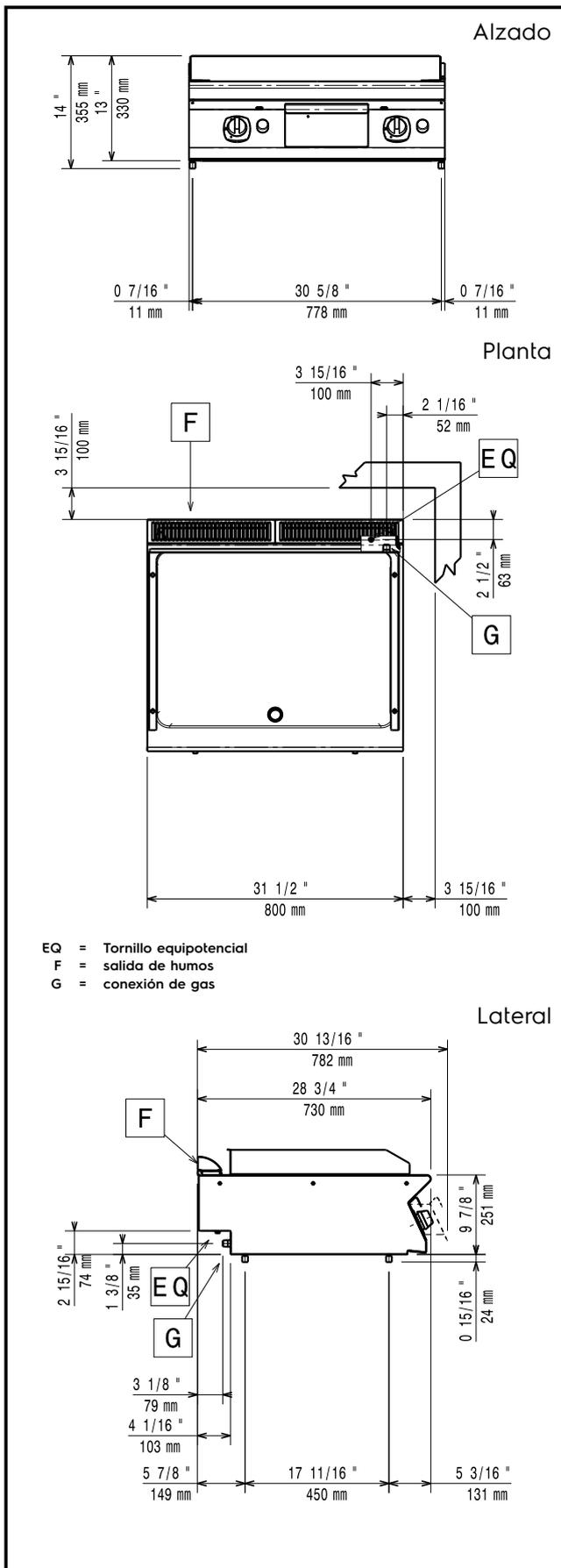
- Superficie de calor en acero suave para óptimos resultados en cocción a la parrilla.
- Superficie de cocción completamente lisa o 2/3 lisa y 1/3 ranurada.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada 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 opcionales

- | | | |
|---|---------------|--------------------------|
| • Rascador para frytop liso | PNC
164255 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm | PNC
206132 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm | PNC
206133 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. | PNC
206135 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm | PNC
206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm | PNC
206138 | <input type="checkbox"/> |

Aprobación: _____

- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- Columna de agua con brazo orientable (pedir extensión para columna) PNC 206289
- Extensión para columna de agua, línea 700 PNC 206291
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307
- Kit recolector de grasas/aceites para frytops PNC 206346
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Panel trasero 800 mm (700/900XP) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- Rascador para frytop ranurado (sólo para 371032) PNC 206420
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 216047
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 216049
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 216050
- Apoyaplatos 400mm PNC 216185
- Apoyaplatos 800mm PNC 216186
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225


Gas
Potencia gas:

371031 (E7FTGHSS00)	47726 Btu/h (14 kW)
371032 (E7FTGHSP00)	47726 Btu/h (14 kW)

Opción del tipo de gas

LPG

Entrada de gas

1/2"

Gas GLP - presión:

371031 (E7FTGHSS00)	11" w.c. (27.7 mbar)
---------------------	----------------------

Info

Ancho de la superficie de cocción: 730 mm

Fondo de la superficie de cocción: 540 mm

Temperatura de funcionamiento MÍN: 200 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: 400 °C

Peso neto: 70 kg

Peso del paquete

371031 (E7FTGHSS00)	90 kg
371032 (E7FTGHSP00)	84 kg

Alto del paquete: 540 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete: 0.38 m³

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.