

**371186  
(E7FTEHSSI0)**

Fry top elettrico con piastra liscia in acciaio dolce modulo intero, con controllo termostatico

**371187  
(E7FTEHSPI0)**

Fry top elettrico con piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata in acciaio dolce modulo intero, con controllo termostatico

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Puo' essere installata su basi neutre o supporti a ponte. Superficie di cottura liscia in acciaio dolce. Temperatura da 110°C a 300°C. Cassetto rimovibile posizionato sotto la superficie di cottura per la raccolta grassi. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 1,5 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità.

## Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata su basi aperte, supporti a ponte o a sbalzo.
- L'ampio foro di scarico sulla superficie di cottura permette di raccogliere i residui grassi all'interno di un contenitore (1.5 litri di capacità) posizionato sotto la superficie di cottura.
- Contenitore raccolta grassi di grandi dimensioni disponibile come accessorio.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Alzatina in acciaio inox posizionata nella parte posteriore ed ai lati della superficie di cottura. Alzatina facile da rimuovere per le operazioni di pulizia.
- Temperatura della griglia regolabile tra 110°C e 300°C.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Zona frontale di mantenimento

## Costruzione

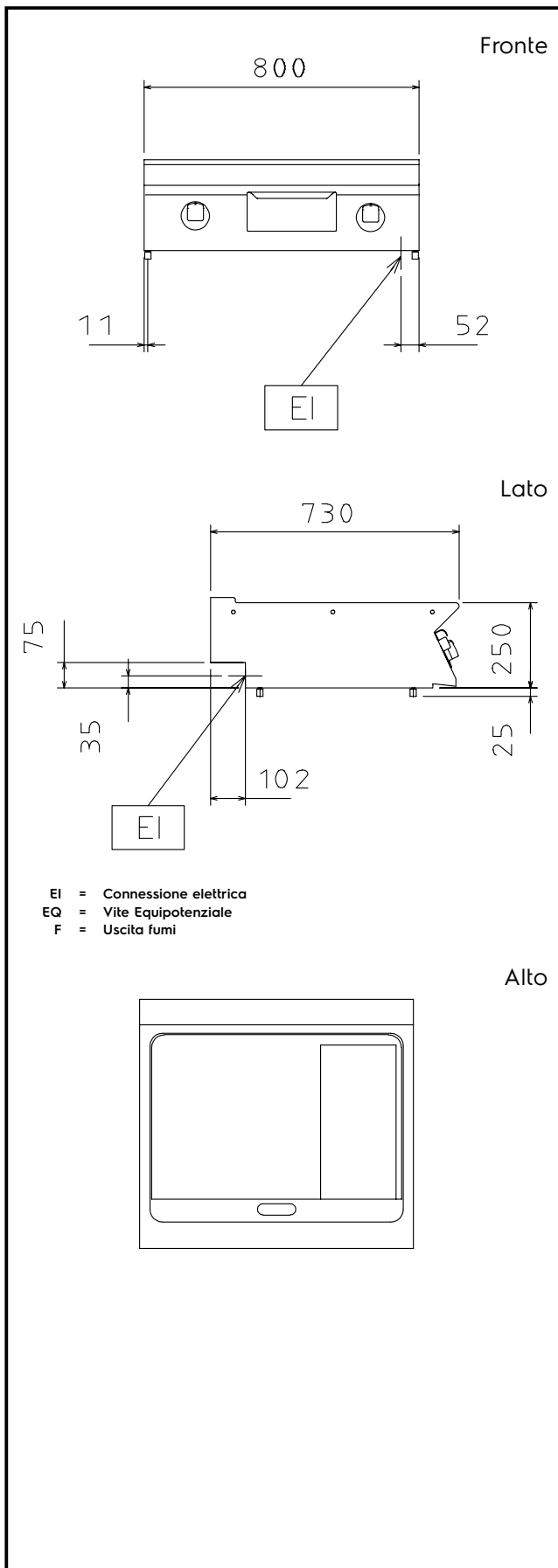
- Superficie di cottura in acciaio dolce per ottenere ottimi risultati di grigliatura.
- Superficie di cottura completamente liscia o 2/3 liscia e 1/3 rigata.
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite.
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Approvazione: \_\_\_\_\_



# Electrolux

## Gamma cottura modulare 700XP Fry top elettrico modulo intero acciaio dolce



### Elettrico

#### Tensione di alimentazione:

371186 (E7FTEHSSIO)	400 V/3 ph/50/60 Hz
371187 (E7FTEHSPIO)	400 V/3 ph/50/60 Hz

#### Potenza installata

8.4 kW

#### Watt totali:

8.4 kW

### Informazioni chiave

#### Larghezza superficie di cottura:

730 mm

#### Profondità superficie di cottura:

540 mm

#### Temperatura MIN:

110 °C

#### Temperatura MAX:

300 °C

#### Peso netto:

371186 (E7FTEHSSIO)	61.2 kg
371187 (E7FTEHSPIO)	71.4 kg

#### Peso imballo:

371186 (E7FTEHSSIO)	72 kg
371187 (E7FTEHSPIO)	84 kg

#### Altezza imballo:

540 mm

#### Larghezza imballo:

820 mm

#### Profondità imballo:

860 mm

#### Volume imballo:

0.38 m<sup>3</sup>

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

### Accessori opzionali

- Raschietto per piastra liscia per fry top e brasiera multifunzione PNC 164255
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Supporto per soluzione a ponte da 800mm PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000mm PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200mm PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400mm PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600mm PNC 206141
- Alzatina per camino per elementi da 800mm PNC 206304
- Corrimano laterale destro e sinistro PNC 206307
- CORRIMANO POSTERIORE 800MM - MARINE PNC 206308
- Kit bacinella raccolta grasso/olio per fry top PNC 206346
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400
- Raschietto per piastra rigata per fry top (solo per 371187) PNC 206420
- Corrimano frontale da 800mm PNC 216047
- Corrimano frontale da 1200mm PNC 216049
- Corrimano frontale da 1600mm PNC 216050
- Piano porzionatore da 800mm PNC 216186
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 P=700) PNC 216277

Gamma cottura modulare  
700XP Fry top elettrico modulo intero acciaio dolce

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso