



# Electrolux

línea de Cocción Modular  
700XP Freidora a gas  
monobloque, 2 cubas x 15 litros

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



371071 (E7FRGH2GF0)

Freidora a GAS 15+15 lt.  
cubas en "V" (quemadores  
externos), con 2 cubas y 2  
cestos

## 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
- Doble 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.
- Cubas embutidas en forma de V.
- Cuatro 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 GLP, 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 espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

## accesorios incluidos

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

## accesorios opcionales

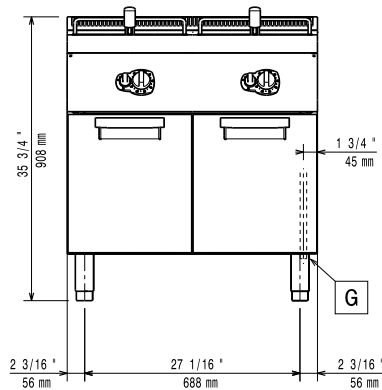
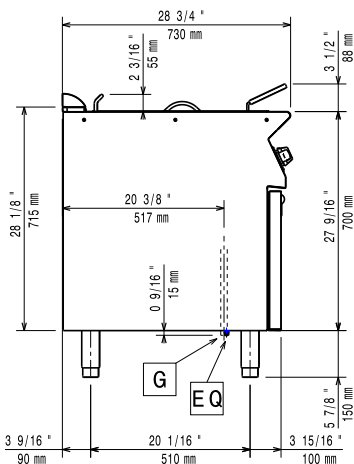
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135



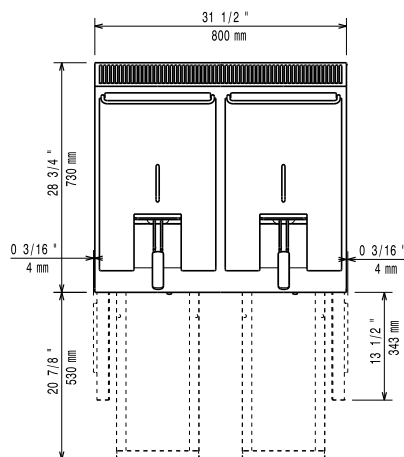
Electrolux

línea de Cocción Modular  
700XP Freidora a gas monobloque, 2 cubas x 15 litros

- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt PNC 206235
- Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm PNC 206246
- 2 zócalos laterales PNC 206249
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265
- Tubo de descarga de aceites para freidora monobloque de 15lt PNC 206301
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- Puerta para base armario abierta PNC 206350
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369
- Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370
- 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
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216000
- Cesto para freidoras monobloque de 15lt PNC 921691
- 2 medios cestos para freidoras de 12, 14 y 15 litros PNC 921692
- Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 15lt PNC 921693
- Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 15lt PNC 921695
- Deflector para freidoras para productos harinosos de 15lt (evita que la Harina o el pan se adhieran a la cuba) PNC 921696
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225

**Alzado**

**Lateral**


EQ = Tornillo equipotencial  
G = Conexión de gas

**Planta**


### Gas

<b>Potencia gas:</b>	<b>371071 (E7FRGH2GF0)</b>	95452 Btu/h (28 kW)
<b>Standard gas delivery:</b>		Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>		GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>		1/2"

### Info

<b>Dimensiones útiles de la cuba (ancho):</b>	240 mm
<b>Dimensiones útiles de la cuba (alto):</b>	505 mm
<b>Dimensiones útiles de la cuba (fondo):</b>	380 mm
<b>Capacidad de la cuba</b>	13 lt MIN; 15 lt MAX
<b>Rango del termostato:</b>	105 °C MIN; 185 °C MAX
<b>Peso neto</b>	76.5 kg
<b>Peso del paquete</b>	90 kg
<b>Alto del paquete:</b>	1140 mm
<b>Ancho del paquete:</b>	820 mm
<b>Fondo del paquete:</b>	850 mm
<b>Volumen del paquete</b>	0.79 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.