



Electrolux

**Gamma cottura modulare
700XP Fry top elettrico modulo
intero piastra al cromo**

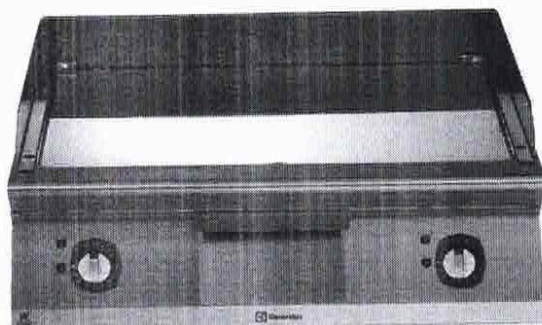
ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



**371194
(E7FTEHCSI0)**

Fry top elettrico con piastra liscia al cromo
modulo intero, con controllo termostatico

**371197
(E7FTEHCPI0)**

Fry top elettrico con piastra 2/3 liscia e 1/3
rigata al cromo modulo intero, con controllo
termostatico

Descrizione

Articolo N° _____

Può essere installata su basi neutre o supporti a ponte.
Superficie di cottura al cromo liscia. Temperatura da 110°C
a 280°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.

Approvazione: _____

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.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Elementi riscaldanti ad infrarossi posizionati sotto la superficie di cottura.
- Temperatura della griglia regolabile tra 110°C e 280°C.
- Zona frontale di mantenimento

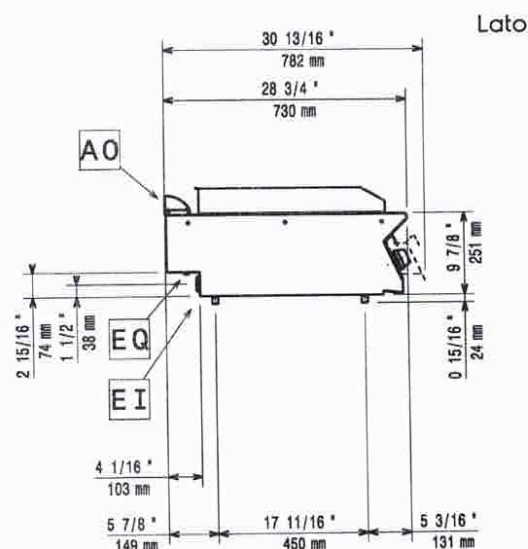
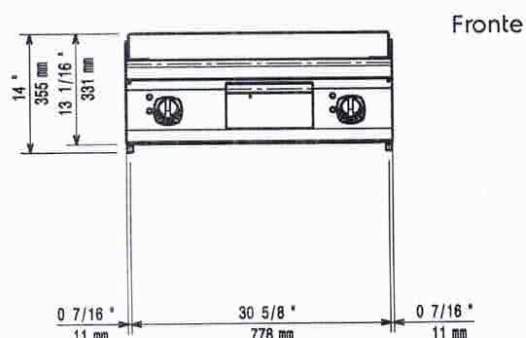
Costruzione

- Superficie di cottura in acciaio dolce cromata 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.

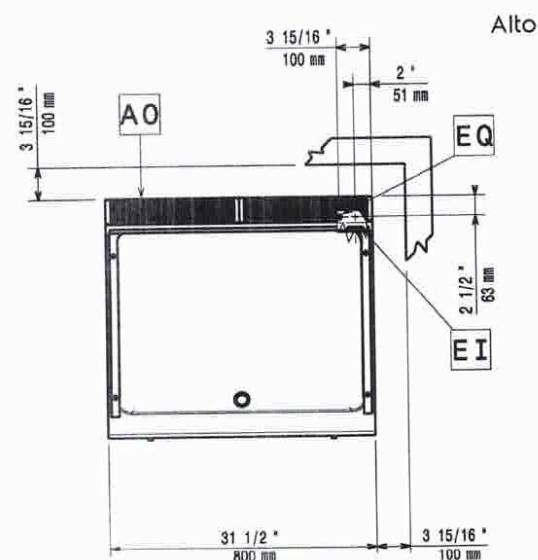


Electrolux

700XP Fry top elettrico modulo intero piastra al cromo
Gamma cottura modulare



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale



Elettrico

Tensione di alimentazione:

371194 (E7FTEHCSI0)	400 V/3 ph/50/60 Hz
371197 (E7FTEHCPI0)	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: 280 °C

Peso netto: 70 kg

Peso imballo:

371194 (E7FTEHCSI0) 75 kg

371197 (E7FTEHCPI0) 73 kg

Altezza imballo: 520 mm

Larghezza imballo: 820 mm

Profondità imballo: 860 mm

Volume imballo: 0.37 m³

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzature o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 100 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 800 mm PNC 206137 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141 ☐
- Alzatina per camino per elementi da 800 mm 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 371197) PNC 206420 ☐
- Corrimano frontale da 800 mm PNC 216047 ☐
- Corrimano frontale da 1200 mm PNC 216049 ☐
- Corrimano frontale da 1600 mm PNC 216050 ☐
- Piano porzionatore da 800 mm PNC 216186 ☐
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm) PNC 216277 ☐

Gamma cottura modulare
700XP Fry top elettrico modulo intero piastra al cromo

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

9) solo 2



Electrolux

**Gamma cottura modulare
700XP Base neutra aperta modulo
intero**

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



Electrolux



371113 (E7BANH0000)

Base neutra aperta modulo
intero

Descrizione

Articolo N°

Base neutra aperta per stoccare pentole, padelle ecc. Può essere installata sotto le unità top della 700XP per installazione monoblocco e con un lato operativo. Costruita in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piedini con altezza 50 mm regolabile.

Approvazione:

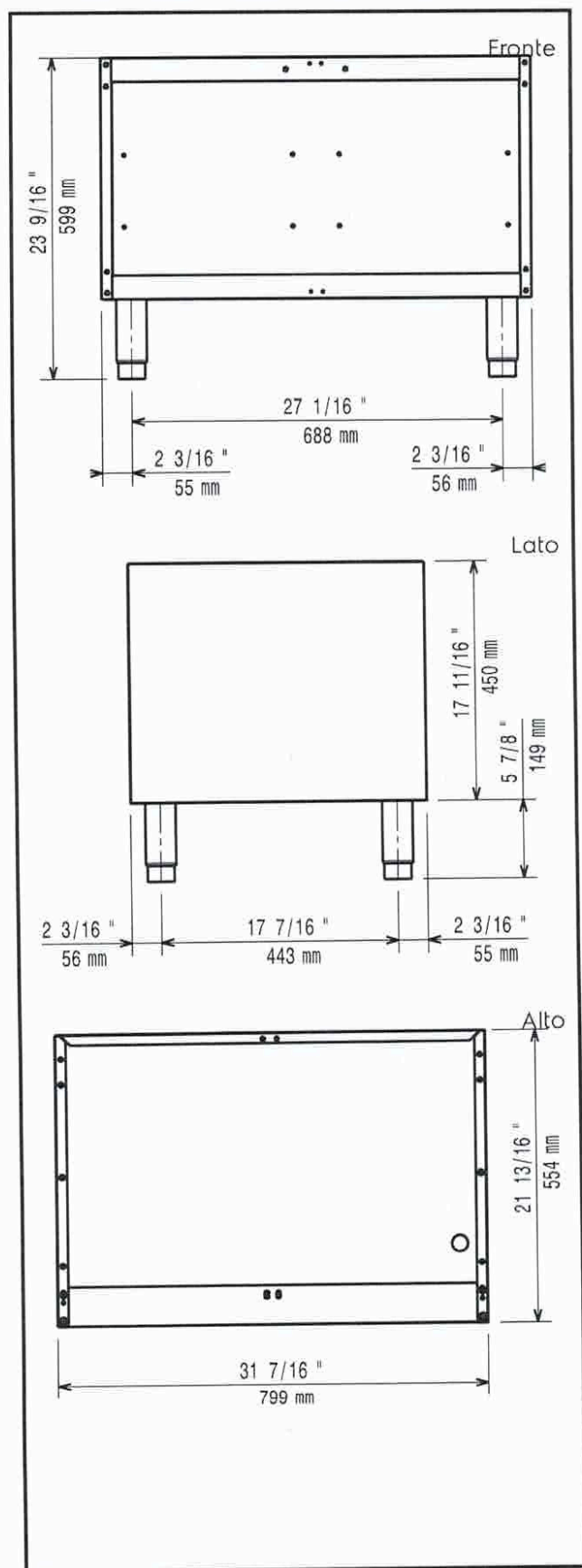
Caratteristiche e benefici

- L'unità può essere installata sotto i modelli top della linea 700.
- L'unità viene fornita con piedini di 50mm di altezza in acciaio inox regolabili.
- Base aperta per lo stoccaggio di pentole, padelle, teglie etc.
- Porte con maniglie, cassetti, kit riscaldanti e guide per contenitori GN disponibili come accessori a richiesta.

Costruzione

- Costruzione in acciaio inox con finitura Scotch Brite a garanzia di elevati livelli di igiene.

**Gamma cottura modulare
700XP Base neutra aperta modulo intero**



Informazioni chiave

Dimensioni esterne,
larghezza:

371113 (E7BANH00O0) 800 mm

Dimensioni esterne, altezza: 600 mm

Dimensioni esterne,
profondità: 550 mm



Electrolux

Gamma cottura modulare
700XP Piano a induzione top 4
zone

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



Electrolux



371021 (E7INEH4000)

Piano ad induzione top 4
zone (3,5 kw cad.)

Descrizione

Articolo N°

Superficie di cottura in vitroceramica (spessore 6 mm) con 4 zone di induzione a controllo indipendente (3,5kW) e con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento. 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

- Superficie di cottura in vetro ceramica di 6mm di spessore con 4 zone ad induzione a controllo separato, 3,5 kW per ogni zona.
- Superficie di cottura in vitroceramica con un'uniforme distribuzione del calore.
- Spia luminosa per ogni zona, posizionata sul pannello di controllo.
- Piastre a induzione dotate di sistema di sicurezza contro il surriscaldamento.
- La potenza delle singole zone di cottura può essere impostata in modo progressivo.
- Bassa dispersione di calore in cucina.
- Il piano di cottura in vitroceramica non viene riscaldato in modo diretto a garanzia di una maggiore sicurezza per l'operatore.
- Protezione all'acqua IPX4.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

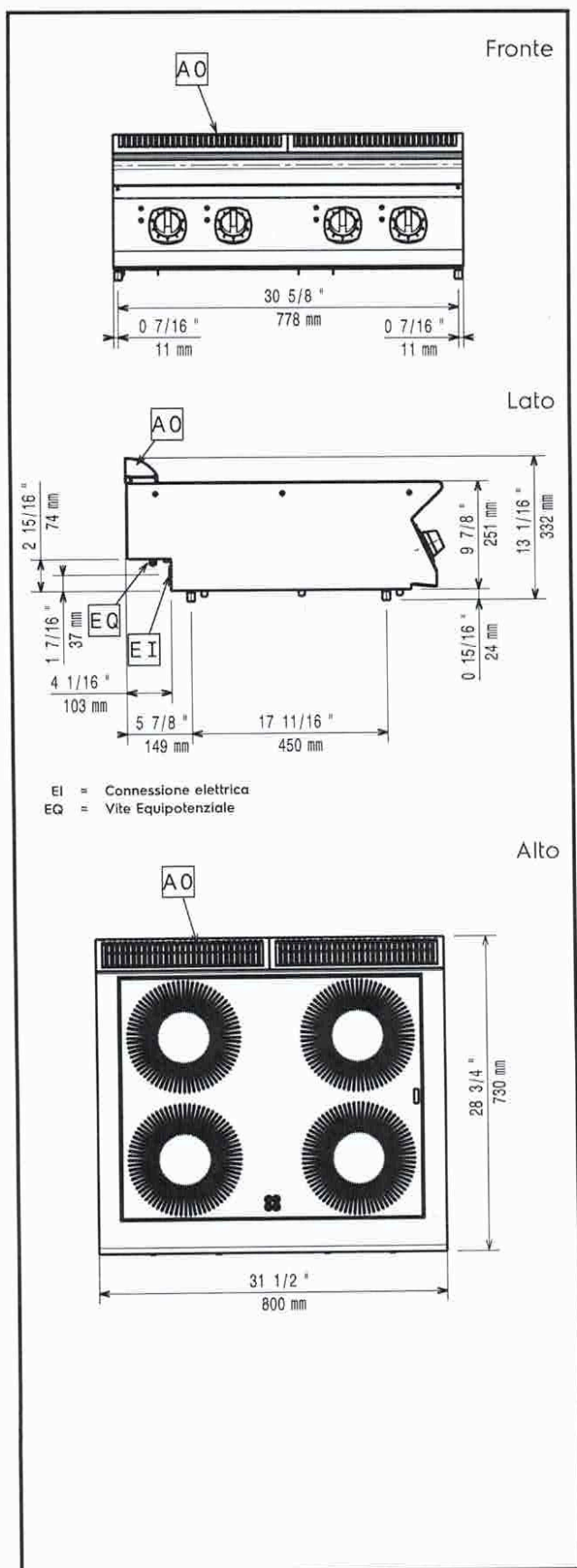
- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- Piano di lavoro in acciaio inox realizzato in un unico pezzo di 1.5mm di spessore.
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.

Accessori opzionali

- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm ☐ PNC 206137
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm ☐ PNC 206138
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm ☐ PNC 206139
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm ☐ PNC 206140
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm ☐ PNC 206141
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) ☐ PNC 206289
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco ☐ PNC 206291
- Alzatina per camino per elementi da 800 mm ☐ PNC 206304
- Griglia per camino per elementi da 400 mm ☐ PNC 206400
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm) ☐ PNC 216277
- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm ☐ PNC 653596
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm ☐ PNC 653597

Approvazione:

Gamma cottura modulare
700XP Piano a induzione top 4 zone



Accessori opzionali

- Supporto per soluzione a ponte da 800 mm PNC 206137 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 1000 mm PNC 206138 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 1200 mm PNC 206139 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 1400 mm PNC 206140 ☐
- Supporto per soluzione a ponte da 1600 mm PNC 206141 ☐
- Colonnina acqua orientabile con bracci rotanti (tubi di estensione non inclusi) PNC 206289 ☐
- Tubi di estensione per installazione colonnina acqua orientabile su apparecchiature top e monoblocco PNC 206291 ☐
- Alzatina per camino per elementi da 800 mm PNC 206304 ☐
- Griglia per camino per elementi da 400 mm PNC 206400 ☐
- 2 pannelli copertura laterale per elementi top (H=250 mm P=700 mm) PNC 216277 ☐
- Pentola in acciaio inox con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 200 mm PNC 653596 ☐
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 240 mm PNC 653597 ☐
- Pentola in alluminio con manico in acciaio inox adatta per induzione ed altre fonti di calore, diam. 280 mm PNC 653598 ☐

Elettrico

Tensione di alimentazione:

371021 (E7INEH4000)

380-415/3 ph/50/60 Hz

Watt totali:

14 kW

Informazioni chiave

Dimensioni top induzione

(larghezza):

800 mm

Dimensioni top induzione

(profondità):

730 mm

Peso netto:

57 kg

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.

Devono essere utilizzate padelle specifiche per l'induzione.