

Friteuses Top gaz

La gamme modulaire 700XP Electrolux comprend plus de 100 appareils conçus pour garantir un niveau très élevé en performances, rentabilité, fiabilité, économie d'énergie, standard de sécurité et ergonomie. Ces qualités se retrouvent sur toute la modularité de la gamme qui permet de nombreuses configurations différentes, que ce soit sur table, monobloc sur plinthes, dos à dos (avec la gamme 900) ou en système pont. Grâce à sa technologie avancée et à sa performance premium, la gamme 700XP est la solution parfaite pour les cuisines de petite taille où l'espace est limité. Les modèles détaillés dans cette fiche sont les Friteuses Gaz Top de 7 Litres et de 2 x 7 Litres.



371066

FACILE A INSTALLER.

- Tous les modèles sont munis d'un décrochement technique pour faciliter l'installation et ils peuvent être montés sur table, sur des soubassements neutres, sur des supports en système pont ou suspendus (à un coté ou dos à dos).
- Les parties techniques sont toutes accessibles par l'avant.
- Les principales connexions sont accessibles par l'arrière du Top

FACILE A NETTOYER

- Cuve en forme de V avec coins arrondis, résistances extérieures pour plus de sécurité et un

nettoyage facile.

- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur avec angles lisses et arrondis.
- Panneaux latéraux, arrière et inférieur en acier inox, finition "scotch brite".
- Tous les appareils ont des bords latéraux tombés, découpés au laser pour permettre un assemblage parfait entre les unités, évitant les écarts et les pièges à poussière.
- Vidange d'huile par un robinet avec un mécanisme de sécurité presser-tourner, situé à l'avant du module.

FACILE A UTILISER

- Les Friteuses Top Gaz en forme de V sont idéales pour les cuisines nécessitant un module de cuisson polyvalent, efficace, facile à nettoyer. et capable de frire de nombreuses portions à la suite. La cuve V est équipée de brûleurs externes haute performance en acier, garantissant une plus longue durée de vie de l'huile (en comparaison avec les brûleurs internes) grâce à une meilleure répartition de la chaleur.
- Température de travail : de 105°C à 185°C.
- Thermostat supplémentaire de sécurité.



Electrolux

700XP
Friteuses Top gaz

- Brûleurs en acier inox avec combustion optimisée, flamme auto-stabilisée et flamme pilote.
 - Allumage Piezo électrique.
 - Tous les appareils gaz sont équipés pour fonctionner au gaz naturel, GPL ou gaz de ville.
- Gicleurs de substitution fournis en standard.

FACILE A ENTRETENIR

- Indice de protection à l'eau IPX 4.
- Agencement spécial des boutons évitant l'infiltration de l'eau

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Recyclable à 98%.
- Emballage sans CFC.

| CARACTERISTIQUES | 371066 | 371067 |
|--|---------------|---------------|
| Alimentation | Gaz | Gaz |
| Dimensions externes - mm | | |
| largeur | 400 | 800 |
| profondeur | 730 | 730 |
| hauteur | 250 | 250 |
| Nombre de cuves | 1 | 2 |
| Dimensions utiles - mm | | |
| largeur | 240 | 240 |
| profondeur | 380 | 380 |
| hauteur | 235 | 235 |
| Limiteur de température | ● | ● |
| Température (min-max) °C | 105, 185 | 105, 185 |
| Capacité cuve - min/max - l | 5.5, 7 | 5.5, 7 |
| Puissance - kW | | |
| gaz | 7 | 14 |
| Poids net - kg. | 30 | 60 |
| ACCESSOIRES EN DOTATION | | |
| PANIER POUR FRITEUSE 7 L | 1 | 2 |
| ACCESSOIRES | | |
| *NOT TRANSLATED* | 206310 | |
| ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAM. 150 MM | | 206133 |
| BAGUE DE RACCORD CHEMINÉE DIAM.120/130MM | 206127 | |
| CACHE-MITRE 400 MM OUVERT | 206284 | |
| CHEMINÉE | | 206246 |
| CHEMINÉE DIAMETRE 120 MM | 206126 | |
| CHEMINÉE DIAMETRE 150 MM | | 206132 |
| COUPLE DE CACHES LATERAUX H 250 MM | 216277 | 216277 |
| DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM | 216185 | 216185 |
| DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM | 216186 | 216186 |
| MAIN COURANTE CÔTE GAUCHE ET DROIT | 206240 | 206240 |
| MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM | 216049 | 216049 |
| MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM | 216050 | 216050 |
| MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM | 216046 | 216046 |
| MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM | 216047 | 216047 |
| MITRE POUR ELEMENT 400 MM | 206303 | |
| MITRE POUR ELEMENT 800 MM | | 206304 |
| PANIER POUR FRITEUSE 7 L | 921608 | 921608 |
| REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ | 927225 | 927225 |
| SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1000 MM | 206138 | 206138 |
| SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1200 MM | 206139 | 206139 |
| SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1400 MM | 206140 | 206140 |
| SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1600 MM | 206141 | 206141 |
| SUPPORT POUR SYSTEME PONT 400 MM | 206154 | 206154 |
| SUPPORT POUR SYSTEME PONT 800 MM | 206137 | 206137 |

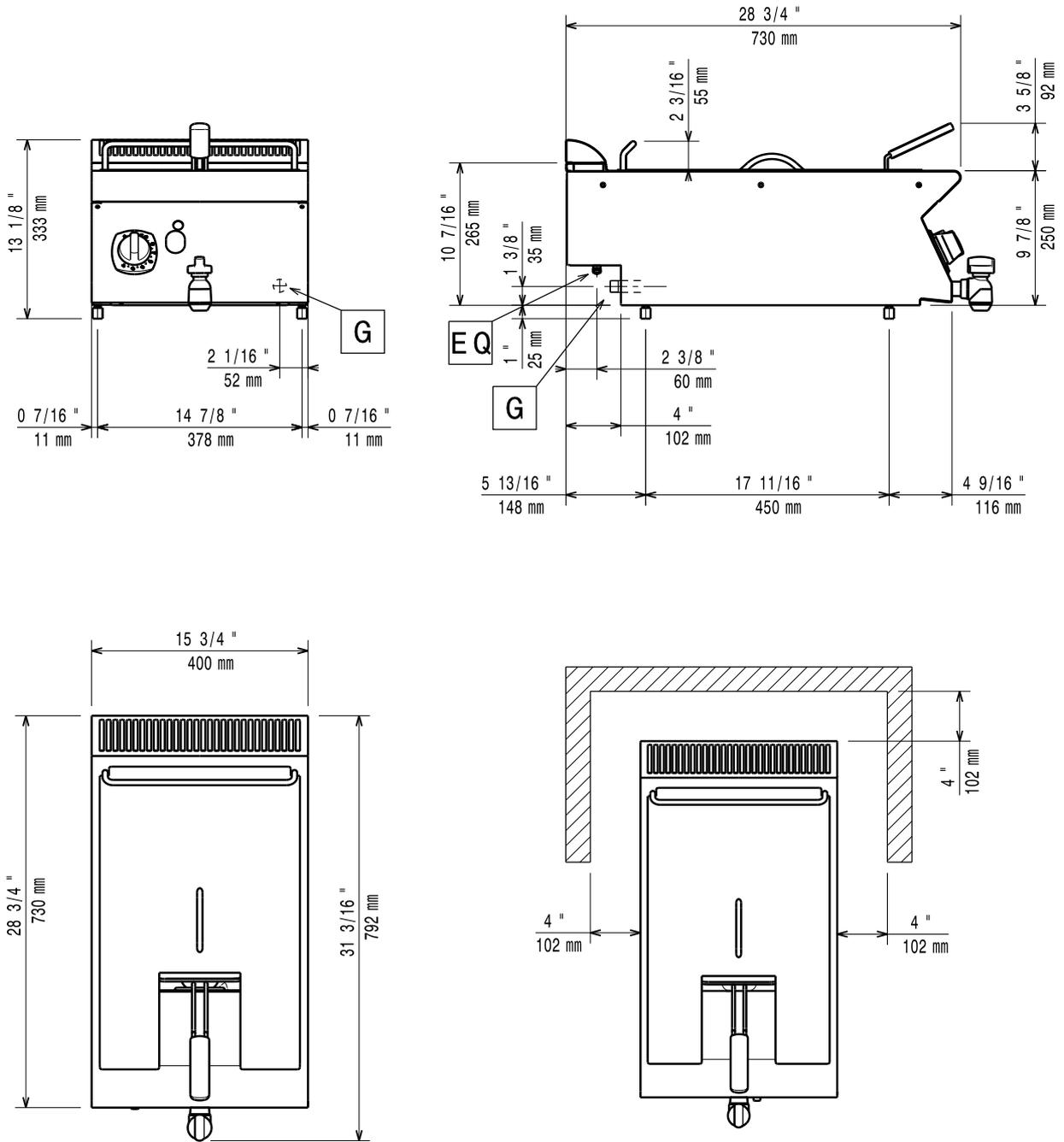
CHEA010_Copy

2011-05-04

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

700XP
Friteuses Top gaz

371066



LEGENDE

G - Connexion gaz

371066

1/2"

CHEA010_Copy

2011-05-04

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

