

Fry 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 Fry Tops gaz.



371030

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

- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10ème d'épaisseur avec angles lisses et arrondis.
- Façade en acier inox AISI 304 avec 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.

- Protection anti-éclaboussure amovible en acier Inox. Couvre l'arrière et les cotés de la plaque. Lavable en lave vaisselle.

FACILE A UTILISER

- La plaque de cuisson Fry Top Gaz est idéale pour cuisiner de la viande, du poisson ou des légumes à la perfection en plaçant les aliments directement sur la plaque.
- Plaque de cuisson lisse ou nervurée ou lisse et nervurée, en acier doux ou au chrome poli pour des résultats optimaux.
- La plaque de cuisson des fry

tops standards a une épaisseur de 12 mm et est en acier doux. Cet acier doux et la chaleur rayonnante permet d'avoir une meilleure distribution de la chaleur et est idéal pour griller, brunir et cuire parfaitement d'épaisses tranches de viande.

- La plaque au chrome poli n'absorbe pas les jus de cuisson et par conséquent permet d'avoir un rendement plus élevé et une utilisation plus flexible. Le rayonnement de chaleur est beaucoup moins important avec une plaque au chrome, ce qui permet d'avoir un lieu de travail plus confortable.

700XP
Fry Top gaz

- Température réglable de 200 à 400° C. Dans les modèles avec valve thermostatique, la température est ajustable de 130 à 300° C.
- Récupération des graisses par le large trou de drain à l'avant de la plaque. Tombe dans un tiroir amovible placé sous la plaque. Capacité de 1 litre en demi module et de 1,5 sur les modules pleins.
- Le tiroir de récupération des graisses peut être rempli avec de l'eau pour faciliter le nettoyage.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles avec régulation thermostatique (commande graduée en C°). Allumage piézo électrique.
- Montée en température maximale très rapide.
- Grattoirs en dotation en

standard.

- Tous les appareils gaz sont équipés pour fonctionner au gaz naturel, GPL ou gaz de ville.
- Gicleurs de substitution fournis en standard.
- Large conteneur de récupération des graisses en option (il se place sous l'unité, au dessus du soubassement neutre).

FACILE A ENTRETENIR

- Indice de protection à l'eau IPX4.
- Agencement spécial des boutons évitant l'infiltration de l'eau

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Recyclable à 98%.
- Emballage sans CFC.

	371029	371030	371037	371031	371032	371038	371041
CARACTERISTIQUES							
Alimentation	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Dimensions externes - mm							
largeur	400	400	400	800	800	800	800
profondeur	730	730	730	730	730	730	730
hauteur	250	250	250	250	250	250	250
Surface de cuisson							
matériau	Acier doux	Acier doux	Plaque au chrome	Acier doux	Acier doux	Plaque au chrome	Plaque au chrome
Dimensions plaque de cuisson - mm							
largeur	330	330	330	730	730	730	730
profondeur	540	540	540	540	540	540	540
Température de fonctionnement - min/max - °C	200, 400	200, 400	130, 300	200, 400	200, 400	130, 300	130, 300
Puissance - kW							
gaz	7	7	7	14	14	14	14
Poids net - kg.	40	40	40	70	70	70	70
ACCESSOIRES EN DOTATION							
RACLEUR POUR PLAQUE LISSE			1			1	1
RACLEUR POUR PLAQUE NERVUREE							1
ACCESSOIRES							
NOT TRANSLATED	206310	206310	206310				
ANNEAU POUR CHEMINÉE DIAM. 150 MM				206133	206133	206133	206133
BAGUE DE RACCORD CHEMINÉE DIAM.120/130MM	206127	206127	206127				
CACHE-MITRE 400 MM OUVERT	206284	206284	206284				
CHEMINÉE				206246	206246	206246	206246
CHEMINÉE DIAMETRE 120 MM	206126	206126	206126				
CHEMINÉE DIAMETRE 150 MM				206132	206132	206132	206132
COUPLE DE CACHES LATÉRAUX H 250 MM	216277	216277	216277	216277	216277	216277	216277
DÉPOSE ASSIETTES DE 400 MM	216185	216185	216185	216185	216185	216185	216185
DÉPOSE ASSIETTES DE 800 MM	216186	216186	216186	216186	216186	216186	216186
DOUCHETTE DE LAVAGE	206289	206289	206289	206289	206289	206289	206289
EXTENSION POUR COLONNE D'EAU	206291	206291	206291	206291	206291	206291	206291
MAIN COURANTE CÔTE GAUCHE ET DROIT	206240	206240	206240	206240	206240	206240	206240
MAIN COURANTE FRONTALE 1200 MM	216049	216049	216049	216049	216049	216049	216049
MAIN COURANTE FRONTALE 1600 MM	216050	216050	216050	216050	216050	216050	216050
MAIN COURANTE FRONTALE 400 MM	216046	216046	216046	216046	216046	216046	216046
MAIN COURANTE FRONTALE 800 MM	216047	216047	216047	216047	216047	216047	216047
MITRE POUR ELEMENT 400 MM	206303	206303	206303				
MITRE POUR ELEMENT 800 MM				206304	206304	206304	206304
RACLEUR POUR PLAQUE LISSE	164255			164255	164255		
RACLEUR POUR PLAQUE NERVUREE		164257			164257		
REGULATEUR DE PRESSION VERSION GAZ	927225	927225	927225	927225	927225	927225	927225
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1000 MM	206138	206138	206138	206138	206138	206138	206138
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1200 MM	206139	206139	206139	206139	206139	206139	206139
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1400 MM	206140	206140	206140	206140	206140	206140	206140
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 1600 MM	206141	206141	206141	206141	206141	206141	206141
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 400 MM	206154	206154	206154	206154	206154	206154	206154
SUPPORT POUR SYSTEME PONT 800 MM	206137	206137	206137	206137	206137	206137	206137

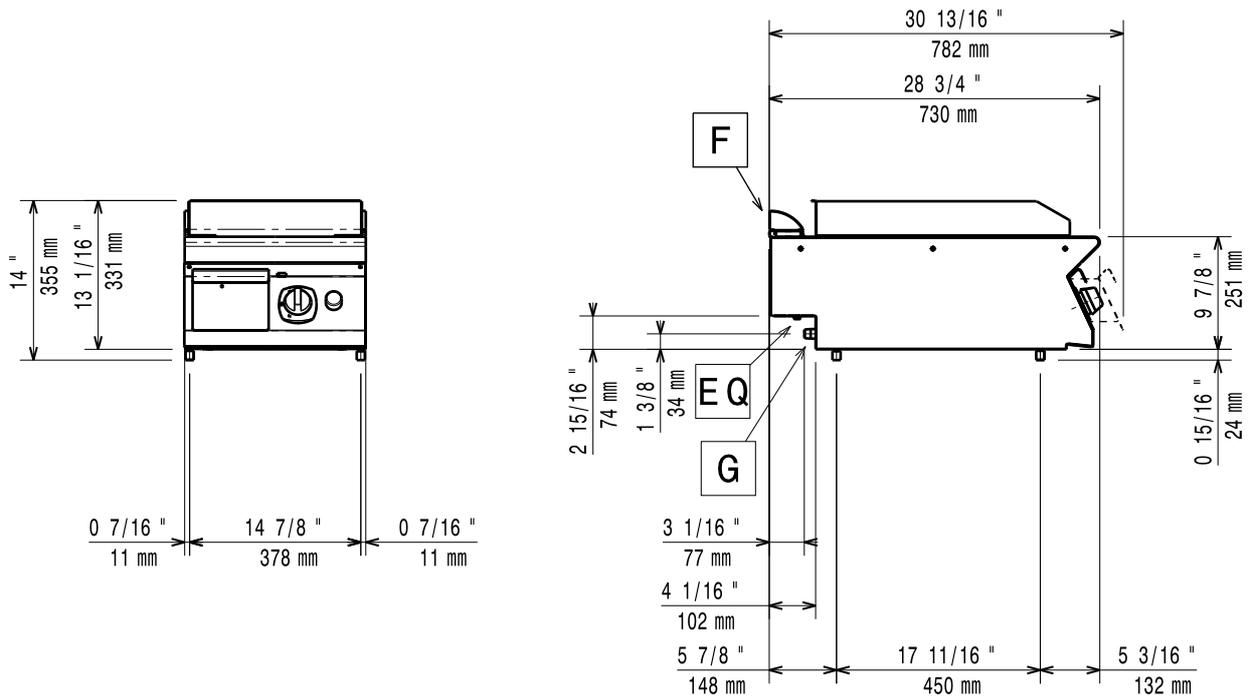
CHHA010_Copy

2011-05-04

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

700XP
Fry Top gaz

371029, 371037, 371030



59785L400

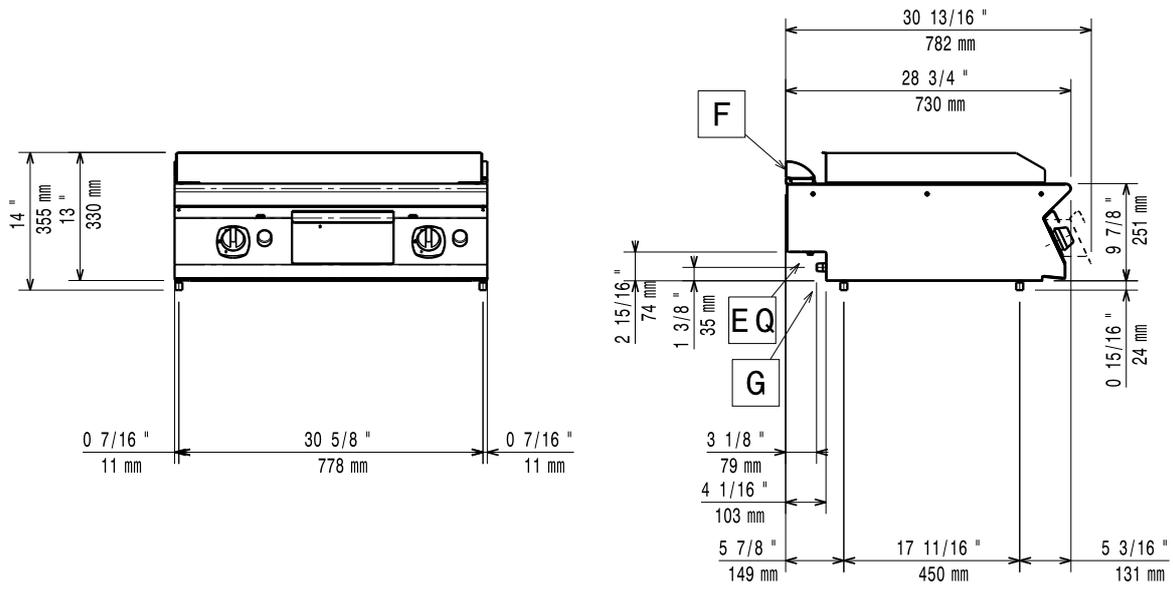
LEGENDE

G - Connexion gaz

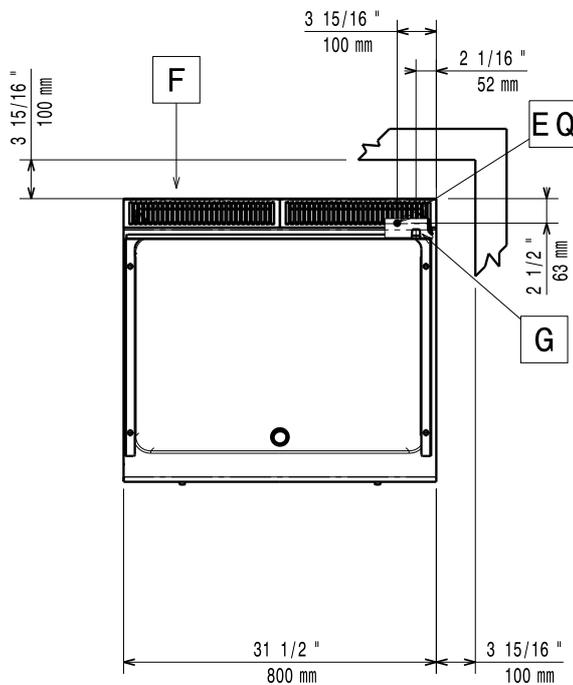
371029	371030	371037
1/2"	1/2"	1/2"

700XP
Fry Top gaz

371031, 371038, 371032



59785L500



LEGENDE

G - Connexion gaz

371031

371032

371038

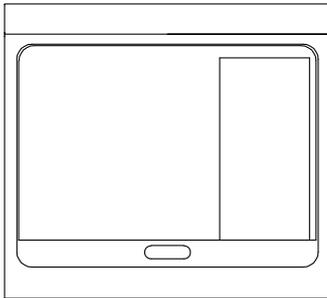
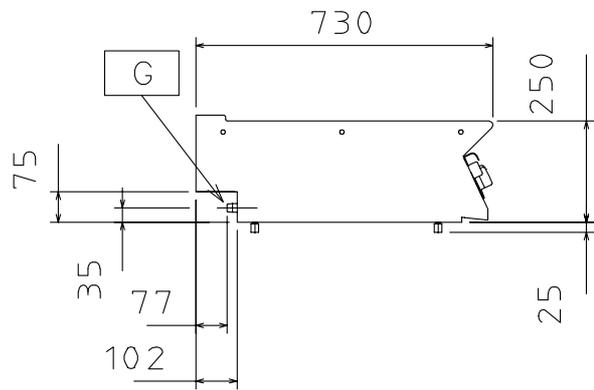
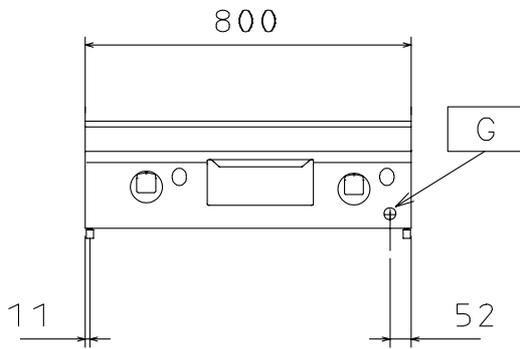
1/2"

1/2"

1/2"

700XP
Fry Top gaz

371041



597838700

LEGENDE

G - Connexion gaz

371041

1/2"

CHHA010_Copy

2011-05-04

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