

Línea de Cocción Modular 900XP Freidora eléctrica, 1 cuba 23 litros, programable, HP

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**391345 (E9KKLDBAMCG)**

Freidora eléctrica de 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos), control electrónico, programable, bomba de recirculación del aceite, 2 medios cestos, sistema automático de elevación de cestos, modo de cocción automático, predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite (accesorio opcional) - HP

Descripción

Artículo No. _____

Freidora eléctrica de 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos), control electrónico, programable, bomba de recirculación del aceite, 2 medios cestos, sistema automático de elevación de cestos, modo de cocción automático, predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite (accesorio opcional) - HP

- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos de alto rendimiento (18kW) con deflectores innovadores situados fuera de la cuba
- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto
- Panel de control electrónico programable
- Sistema automático de elevación de cestos con modo de cocción automático
- Predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite
- Función melting para un calentamiento controlado de la grasa sólida de fritura
- Grifo para descargar el aceite dentro de un contenedor situado por debajo de la cuba; filtro de acero inoxidable incluido
- Patas de acero inoxidable ajustables en altura
- Paneles exteriores en acero inoxidable
- Superficie de cocción en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre

unidades.

Características técnicas

- Cuba embutida en forma de V.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos a la cuba con deflectores innovadores que permiten limpiar la cuba de manera más sencilla y segura.
- Sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura, garantizando la seguridad del proceso.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Sistema de filtrado de aceite integrado con una bomba específica para la recirculación del aceite.
- El equipo está predispuesto para el SISTEMA AVANZADO DE FILTRADO con filtros de papel para eliminar los restos de comida más pequeños y prolongar la vida del aceite.
- El equipo incluye sistema automático de elevación de cestos y MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICO - Patentado (EP3125644B1 y familia relacionada).
- Posibilidad de memorizar hasta 5 programas (temperatura y tiempo) y 5 programas extra que se pueden personalizar utilizando el modo de cocción automático que permite ajustar automáticamente el tiempo de cocción en función de la carga.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Panel de control electrónico.
- El diseño especial del panel de control ofrece una mejor garantía contra las infiltraciones de aceite.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos, una puerta con bisagra a la derecha y filtro de acero inoxidable.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

Construcción

- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- La unidad se entrega con 4 patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- Resistencia al agua IPX5.

Sostenibilidad

- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

**Aprobación:** _____

accesorios incluidos

- 1 de Filtro aceite en acero inoxidable para freidoras de 18/23 litros (para quitar restos de grasa y de comida) - 900XP PNC 200086
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350
- 1 de 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223

accesorios opcionales

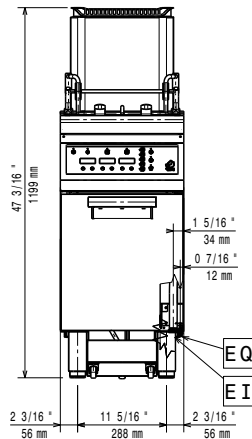
- Kit para sistema avanzado de filtrado para freidoras de 23 litros, permite eliminar los restos de comida más pequeños y prolongar la vida del aceite - 900XP PNC 200084 ☐
- Pack de filtros de papel (100 unidades) para el sistema avanzado de filtrado de aceite para freidoras de 23 litros - 900XP PNC 200085 ☐
- Filtro aceite en acero inoxidable para freidoras de 18/23 litros (para quitar restos de grasa y de comida) - 900XP PNC 200086 ☐
- Kit para freidoras de 23 litros, tubo en elastómero muy resistente con extremidades de acero inoxidable para el drenaje del aceite - 900XP PNC 200087 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- Tapa higiénica para freidoras de 23lt PNC 206201 ☐
- Zócalo frontal para freidoras de 23lt PNC 206203 ☐
- Extensión para el drenaje de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt PNC 206209 ☐
- Puerta para base armario abierta PNC 206350 ☐
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (900XP) y bases refrigeradas de 23Lt. PNC 206372 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134 ☐
- Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) - 900XP PNC 921023 ☐
- 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223 ☐
- 1 cesto completo para freidoras de 18/23lt PNC 927226 ☐
- Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 23lt PNC 927227 ☐
- Deflector para productos harinosos para freidoras 23lt PNC 960645 ☐



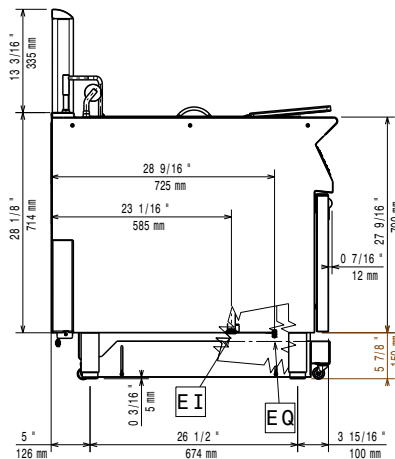
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular 900XP Freidora eléctrica, 1 cuba 23 litros, programable, HP

Alzado

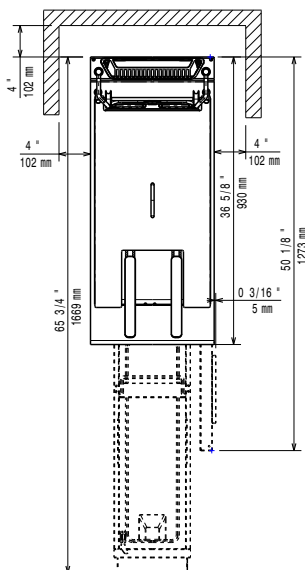


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Total vatios | 18 kW |

Info

Si se instala el equipo a lado de mobiliario o otras maquinarias sensibles a la temperatura, se aconseja mantener una distancia de aproximadamente 150mm o separar a través de un aislamiento térmico.

| | |
|--|--|
| Dimensiones útiles de la cuba (ancho): | 340 mm |
| Dimensiones útiles de la cuba (alto): | 575 mm |
| Dimensiones útiles de la cuba (fondo): | 400 mm |
| Capacidad de la cuba | 21 lt MIN; 23 lt MAX |
| Rendimiento*: | 37.6 kg\hora |
| Rango del termostato: | 110 °C MIN; 190 °C MAX |
| Peso neto | 96 kg |
| Peso del paquete | 104 kg |
| Alto del paquete: | 1360 mm |
| Ancho del paquete: | 460 mm |
| Fondo del paquete: | 1020 mm |
| Volumen del paquete | 0.64 m ³ |
| *Basado en: | ASTM F1361 - Freidoras de grasa profunda |
| Grupo de certificación: | EFE91L23 |



Línea de Cocción Modular
900XP Freidora eléctrica, 1 cuba 23 litros, programable, HP

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2025.12.05