

Línea de Cocción Modular 700XP Freidora Electrónica monobloque eléctrica, 1 cuba 15 litros

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371083 (E7FRED1GFP)**

Freidora eléctrica
PROGRAMABLE 15 lt. cuba
en "V" (elementos de
calentamiento externos),
con 1 cuba y 2 cestos

Descripción

Artículo No. _____

Para instalar sobre patas regulables en altura en acero inoxidable.

Elementos calefactores infrarrojos de alta eficiencia (10kW) fijados al exterior del pozo. Pozo profundo en forma de V. El aceite se drena a través de un grifo a un recipiente de drenaje externo (no incluido). Control electrónico programable. Elevación automática de cestas. Función de fusión para calentar de forma segura la manteca sólida utilizada para freír productos. Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Encimera estampada de una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm de espesor. Bordes laterales en ángulo recto para permitir la unión empotrada entre unidades.

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura.
- Cuba embutida en forma de V.
- Panel de control electrónico que permite memorizar 5 programas estándar (en conformidad con HACCP) con 5 temperaturas y 2 tiempos de elevación por programa.
- Sistema automático de elevación de cestas: 2 elevadores controlados independientemente.
- Los elementos de calentamiento por infrarrojos de alta eficiencia, están adheridos a la parte exterior de la cuba
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- 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.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.
- [NOT TRANSLATED]

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.

Sostenibilidad

- Este modelo cumple con la Ordenanza suiza de eficiencia energética (730.02).

accesorios incluidos

- 1 de Puerta para base armario PNC 206350 abierta
- 1 de 2 medios cestos para PNC 921692 freidoras de 14 y 15 litros

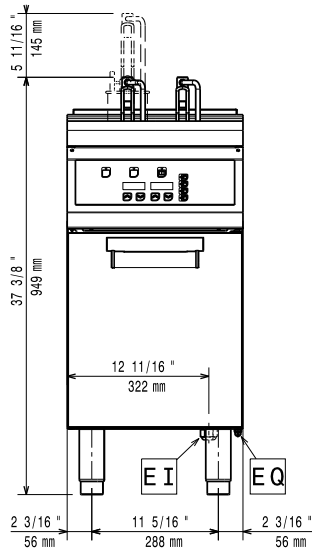
accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐

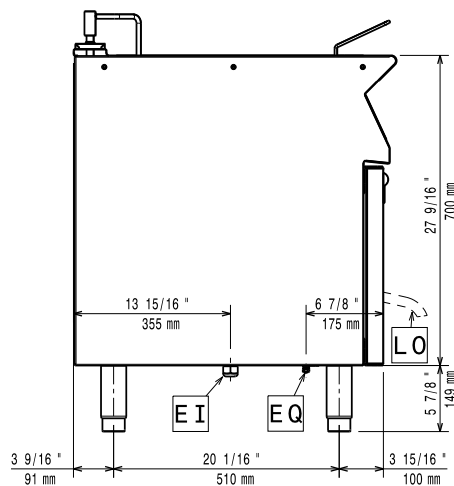
Aprobación: _____

• Kit de patas para instalación en barcos	PNC 206136	☐	• Deflector para freidoras para productos harinosos de 15lt (evita que la Harina o el pan se adhieran a la cuba)	PNC 921696	☐
• Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137	☐			
• Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206175	☐			
• 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	☐			
• Cesto completo más soporte para freidora automática programable	PNC 206196	☐			
• Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt	PNC 206235	☐			
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	☐			
• Tubo de descarga de aceites para freidora monobloque de 15lt	PNC 206301	☐			
• 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 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206366	☐			
• 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 600 mm (700/900XP)	PNC 206373	☐			
• Panel trasero 800 mm (700/900XP)	PNC 206374	☐			
• Panel trasero 1000 mm (700/900XP)	PNC 206375	☐			
• Panel trasero 1200 mm (700/900XP)	PNC 206376	☐			
• Soporte base para patas/ruedas	PNC 206431	☐			
• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 216000	☐			
• Cesto para freidoras monobloque de 15lt	PNC 921691	☐			
• 2 medios cestos para freidoras de 14 y 15 litros	PNC 921692	☐			
• Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 15lt	PNC 921695	☐			

Alzado

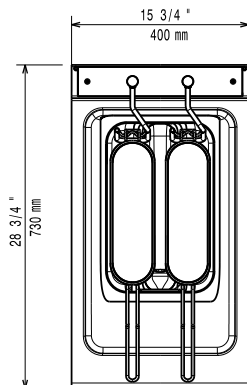


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total watos	10 kW

Info

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.

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	240 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	505 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	380 mm
Capacidad de la cuba	13 lt MIN; 15 lt MAX
Rango del termostato:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Peso neto	59 kg
Peso del paquete	68 kg
Alto del paquete:	1140 mm
Ancho del paquete:	480 mm
Fondo del paquete:	820 mm
Volumen del paquete	0.45 m ³
Grupo de certificación:	EFE71E15