

Línea de Cocción Modular 700XP Freidora eléctrica top, 2 cubas x 12 litros

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


371080 (E7FREH2E00)

Freidora eléctrica top 12+12 lt. (elementos de calentamiento internos), con 2 cubas y 2 cestos

371143 (E7FREH2E0N)

Freidora eléctrica top 12+12 lt., con 2 cubas y 2 cestos, elementos de calentamiento internos

Descripción

Artículo No. _____

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Grifo para descarga del aceite
- Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos
- Rango de temperatura de 105°C a 185°C
- Doble cuba en forma de V con calentamiento indirecto, resistencias por infrarrojos externas de alta eficiencia

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Drenaje del aceite a través de un grifo situado en el frontal de las cubas.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Resistencias reforzadas fabricadas en Incoloy situadas en el interior de la cuba, elevables para facilidad de limpieza.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

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.

accesorios incluidos

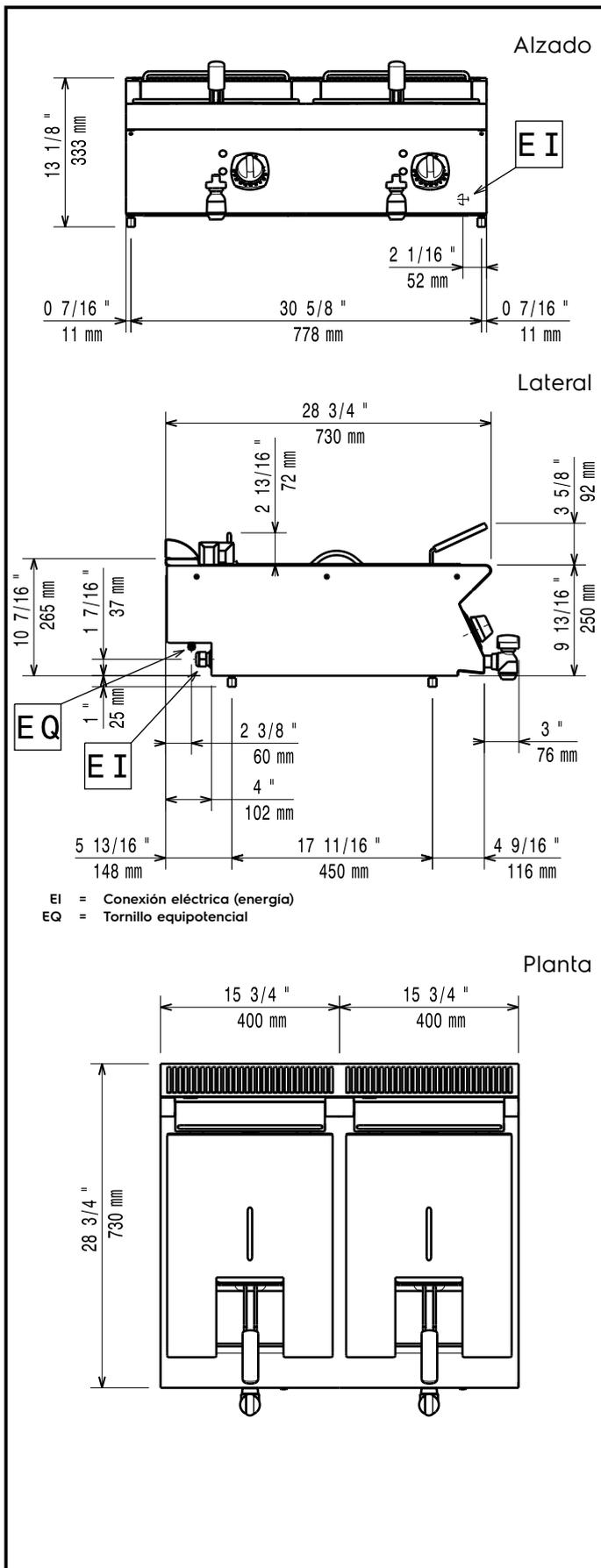
- 2 de Cesto para freidoras top PNC 921629 eléctricas de 12lt

accesorios opcionales

- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Soporte para sistema a puente 800 mm PNC 206137
- Soporte para sistema a puente 1000 mm PNC 206138
- Soporte para sistema a puente 1200 mm PNC 206139
- Soporte para sistema a puente 1400 mm PNC 206140
- Soporte para sistema a puente 1600 mm PNC 206141

Aprobación: _____

- 2 soportes con guías laterales para 4 GN 1/1 para bases de elementos monobloque (cocedores multifuncionales, placas radiantes y cocinas con base armario) (sólo para 371143) PNC 206244
- 2 soportes con guías para bases abiertas para 4 GN 1/1 (para bases de elementos monobloque pedir 206244) (sólo para 371080) PNC 206257
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- Pasamanos laterales, derecho e izquierdo PNC 206307
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400
- 2 paneles cobertura lateral para elementos top PNC 216277
- Cesto para freidoras top eléctricas de 12lt PNC 921629
- 2 cestos para freidoras de 2x5 y 12 litros PNC 960638



Eléctrico

Suministro de voltaje

371080 (E7FREH2E00)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

371143 (E7FREH2E0N)

230 V/3 ph/50/60 Hz

Total watos

17.4 kW

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):

240 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto):

235 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo):

420 mm

Capacidad de la cuba

10 lt MIN; 12 lt MAX

Rango del termostato:

105 °C MIN; 185 °C MAX

Peso neto

45 kg

Peso del paquete

371080 (E7FREH2E00)

51 kg

371143 (E7FREH2E0N)

54 kg

Alto del paquete:

371080 (E7FREH2E00)

520 mm

371143 (E7FREH2E0N)

540 mm

Ancho del paquete:

820 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

371080 (E7FREH2E00)

0.37 m³

371143 (E7FREH2E0N)

0.38 m³

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.

Grupo de certificación:

371080 (E7FREH2E00)

EF17212

371143 (E7FREH2E0N)

N7FE2