

Línea de Cocción Modular 700XP Freidora eléctrica monobloque, 2 cubas x 14 litros

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**371085 (E7FREH2FF0)**

Freidora de tubo eléctrica
14+14 lt. (elementos de
calentamiento internos),
con 2 cubas y 2 cestos

371144 (E7FREH2FFN)

Freidora eléctrica 14+14 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 110°C a 190°C
- Cuba en forma de V con elementos de calentamiento internos en acero inoxidable.
- Ideal para Productos Harinosos
- Los tubos dentro de la cuba crean una "zona fría" que capturan las partículas

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura.
- 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 hacia un recipiente situado bajo la cuba.
- 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.

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 sobre Eficiencia Energética (730.02).

accesorios incluidos

- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206350
- 2 de Cesto para freidoras monobloque de 15lt PNC 921691

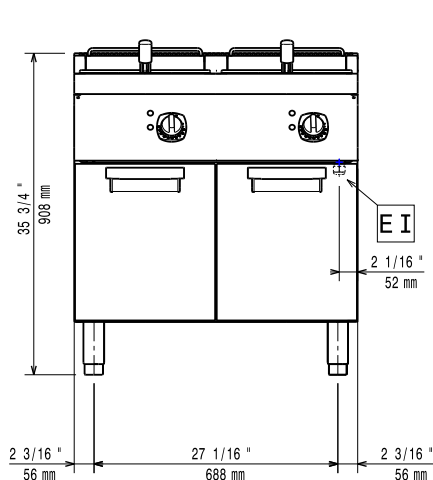
accesorios opcionales

- 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 ☐
- Soporte para sistema a puente 1400 mm (sólo para 371085) PNC 206140 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐

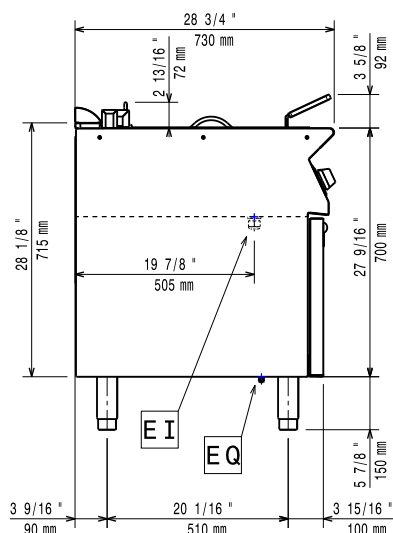
Aprobación: _____

- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 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 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- 2 zócalos laterales PNC 206249 ☐
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206265 ☐
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ☐
- 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 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 800 mm (700/900XP) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) PNC 206376 ☐
- Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) PNC 206400 ☐
- 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 ☐
- Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 15lt PNC 921693 ☐

**Línea de Cocción Modular
700XP Freidora eléctrica
monobloque, 2 cubas x 14 litros**

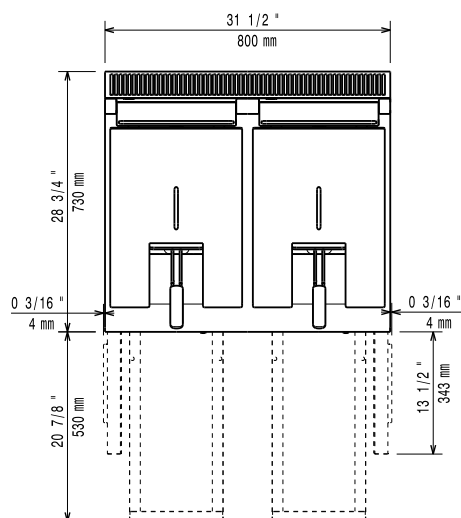


Alzado



Lateral

El = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial



Planta

Eléctrico

Suministro de voltaje

371085 (E7FREH2FF0)	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
371144 (E7FREH2FFN)	230 V/3 ph/50/60 Hz
total watto's	17,4 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):	285 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	380 mm
Capacidad de la cuba	12 lt MIN; 14 lt MAX
Rango del termostato:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Peso neto	81 kg
Peso del paquete	
371085 (E7FREH2FF0)	84 kg
371144 (E7FREH2FFN)	83 kg
Alto del paquete:	
371085 (E7FREH2FF0)	1130 mm
371144 (E7FREH2FFN)	1140 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.8 m³
Grupo de certificación:	
371085 (E7FREH2FF0)	EF17214
371144 (E7FREH2FFN)	N7FE2