

## 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 14 y 15 litros PNC 921691

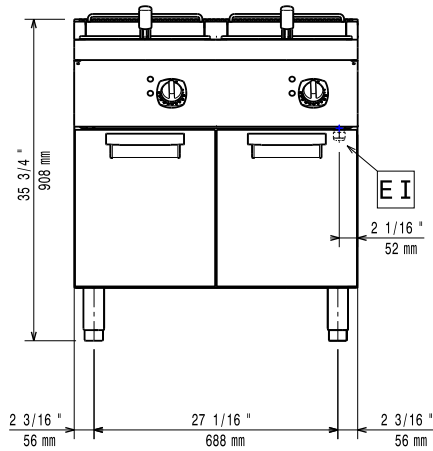
### accesorios opcionales

- 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

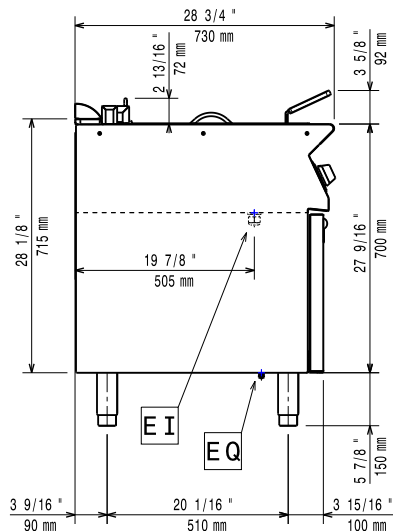
Aprobación: \_\_\_\_\_

- 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 14 y 15 litros PNC 921691
- 2 medios cestos para freidoras de 14 y 15 litros PNC 921692
- Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt PNC 921693

Alzado

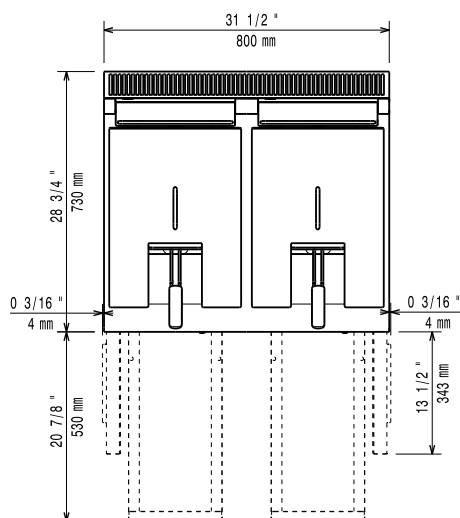


Lateral



EI = 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 watos

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 m<sup>3</sup>

Grupo de certificación:

371085 (E7FREH2FF0)

EF17214

371144 (E7FREH2FFN)

N7FE2