

Línea de Cocción Modular 900XP Freidora a gas, 1 cuba 23 litros para productos harinosos

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391084 (E9FRGD1JFT0)

Freidora a gas 23 lt para
productos rebozados

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 2mm 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
- Ideal para productos harinosos
- Los tubos de gas dentro de la cuba crean una "zona fría" que capturan las partículas de los alimentos
- Quemadores en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto
- Control de temperatura termostática de 110°C a 190°C
- Termostato de seguridad que protege contra sobrecalentamientos
- Encendido piezo-eléctrico

Características técnicas

- Regulación termostática de la temperatura del aceite de 110°C hasta un máximo de 190 C°.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos y una puerta a derecha para la base.
- Ideal para freír empanados, rebozados o productos harinados en general.
- Los quemadores de tubo situados dentro de la cuba proporcionan una "zona fría", la cual garantiza que las partículas de comida permanezcan en el fondo de la cuba.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

Construcción

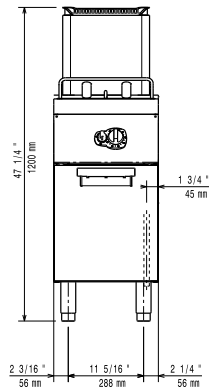
- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.
- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Resistencia al agua IPX5.

accesorios incluidos

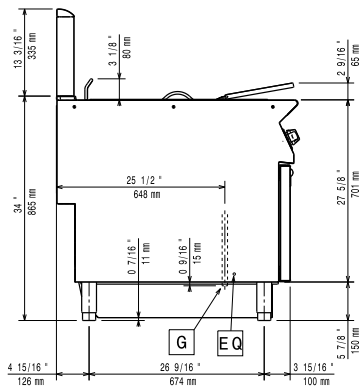
- 1 de Puerta para base armario PNC 206350 abierta
- 1 de 2 medios cestos para freidoras OptiOil de 15lt y freidoras de 18/23lt PNC 927223

Aprobación: _____

Alzado

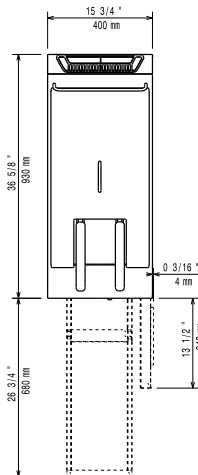


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
 G = Conexión de gas

Planta



Dimensiones externas

Si el aparato está situado al lado o próximo a mobiliario sensible a la temperatura, se debería dejar un hueco de seguridad aproximado de 150 mm, o equiparse de un aislamiento térmico.

Gas

Potencia gas:	19 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	350 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	365 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	400 mm
Capacidad de la cuba	21 lt MIN; 23 lt MAX
Rango del termostato:	110 °C MIN; 190 °C MAX
Peso neto	65 kg
Peso del paquete	74 kg
Alto del paquete:	1350 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.63 m ³
Grupo de certificación:	N9FG2