

Línea de Cocción Modular 900XP Freidora eléctrica, 2 cubas 15 litros

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391088 (E9FREH2GF0)

Freidora eléctrica 15+15 lt
con 2 cubas en forma de "V"
(calentadores externos)
800mm

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
- Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos
- Rango de temperatura de 105°C a 185°C
- 2 Cubas en forma de V con calentamiento indirecto, resistencias por infrarrojos externas de alta eficiencia

Características técnicas

- Cubas embutidas en forma de V.
- Sin juntas en el interior de la cuba, los ángulos están soldados para facilitar la limpieza.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos para facilitar la limpieza del interior de la cuba.
- 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.
- 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 cestos y dos puertas para la base.
- 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.
- Resistencia al agua IPX5.

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

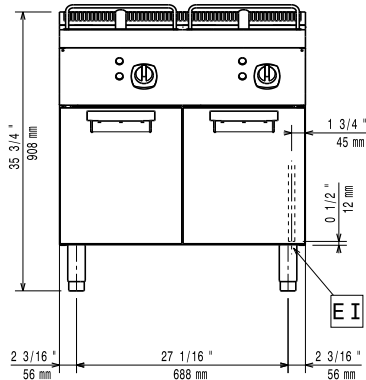
accesorios opcionales

- 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

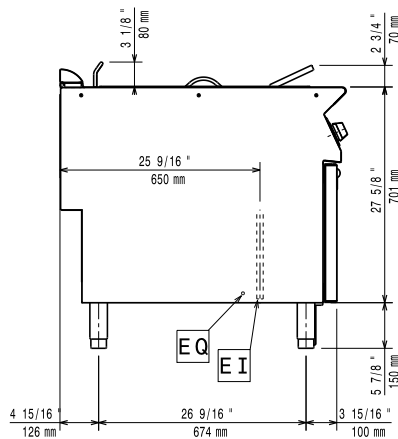
Aprobación: _____

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kit de patas para instalación en barcos | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque | PNC 216134 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Cesto para freidoras monobloque de 14 y 15 litros | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • 2 medios cestos para freidoras de 14 y 15 litros | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 15lt | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Deflector para freidoras para productos harinosos de 15lt (evita que la Harina o el pan se adhieran a la cuba) | PNC 921696 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt | PNC 206235 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tubo de descarga de aceites para freidora monobloque de 15lt | PNC 206301 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Alzatina de humos 800mm | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE | PNC 206308 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos 1200MM | PNC 206309 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Puerta para base armario abierta | PNC 206350 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel trasero 800 mm (700/900XP) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel trasero 1000 mm (700/900XP) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel trasero 1200 mm (700/900XP) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> | | | |

Alzado

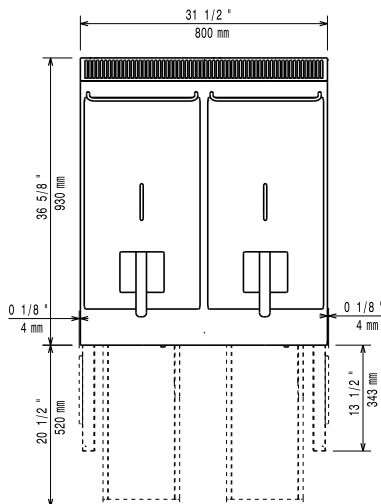


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

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.

Eléctrico

| | |
|-----------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Total watos | 20 kW |

Info

| | |
|--|------------------------|
| 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 | 86 kg |
| Peso del paquete | 99 kg |
| Alto del paquete: | 1080 mm |
| Ancho del paquete: | 1020 mm |
| Fondo del paquete: | 880 mm |
| Volumen del paquete | 0.97 m ³ |
| Grupo de certificación: | EFE92M15 |