Electrolux PROFESSIONAL

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 ❑

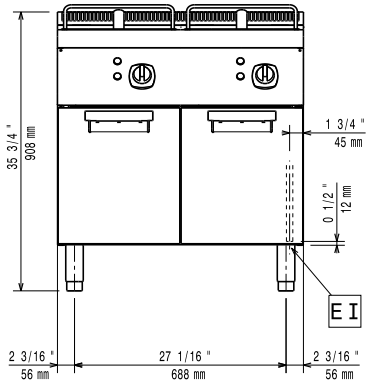
Aprobación:

- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ❑
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ❑
- 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 ❑
- 2 zócalos laterales para instalación de obra PNC 206157 ❑
- 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 ❑
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ❑
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181 ❑
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202 ❑
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ❑
- Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt PNC 206235 ❑
- Tubo de descarga de aceites para freidora monobloque de 15lt PNC 206301 ❑
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304 ❑
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE PNC 206308 ❑
- Pasamanos 1200MM PNC 206309 ❑
- 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 216134 ❑
- 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 ❑
- Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 15lt PNC 921695 ❑
- Deflector para freidoras para productos harinosos de 15lt (evita que la Harina o el pan se adhieran a la cuba) PNC 921696 ❑

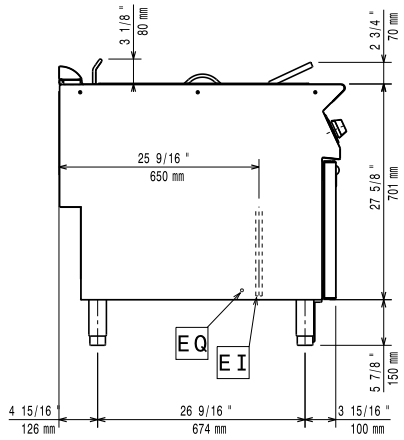
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

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

Alzado

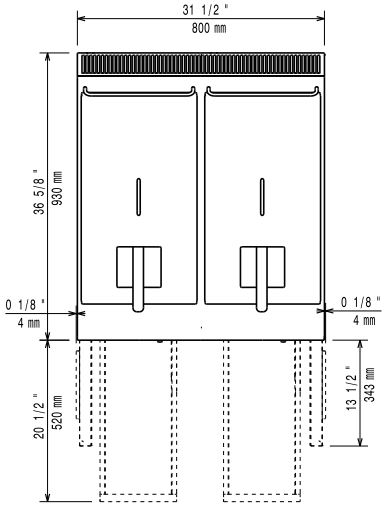


Lateral



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 watios	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 m³
Grupo de certificación:	EFE92M15

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso