

**Gamma cottura modulare  
EVO900 Friggitrice elettrica,  
23+23 litri, con 2 vasche****392338 (Z9KKGDBAMEA)**Friggitrice elettrica, 23+23 litri,  
con 2 vasche a "V" (resistenze  
esterne) e 4 1/2 cestelli**Descrizione****Articolo N°**

Elementi riscaldanti ad infrarossi ad alta efficienza (36 kW) con innovativi deflettori applicati all'esterno della vasca. Vasca stampata a forma di "V". Scarico olio tramite rubinetto in un contenitore posto sotto la vasca. Piedini in acciaio inox, regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox. Piano di lavoro in acciaio inox 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità. Coperchio incluso.

**ARTICOLO N°** \_\_\_\_\_**MODELLO N°** \_\_\_\_\_**NOME** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_**Caratteristiche e benefici**

- Vasche profonde a forma di "V".
- Interno della vasca con angoli saldati a laser per facilitare le operazioni di pulizia.
- Resistenze ad infrarosso esterne alla vasca, con sistema brevettato che riduce i rischi legati allo svuotamento di olio eccessivamente caldo o alla presenza di un basso livello dell'olio in vasca.
- Regolazione termostatica della temperatura dell'olio pari a 185°C.
- Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento di serie per tutte le unità.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Il particolare design del pannello di controllo garantisce una migliore protezione dalle infiltrazioni di olio.
- Fornito di serie con 4 mezzi cestelli e 1 porta sinistra ed 1 destra per l'armadio.
- Strumento di monitoraggio della qualità dell'olio portatile opzionale (codice 9B8081) per una gestione efficiente dell'olio.

**Costruzione**

- Pannellatura esterna in acciaio inox con finitura Scotch Brite
- I modelli hanno bordi laterali ad angolo retto per consentire giunture a livello tra le unità ed eliminare la possibilità di infiltrazioni.
- L'unità ha una profondità di 900mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- L'unità viene fornita di serie con 4 piedini di 50 mm in acciaio inox.
- Protezione all'acqua IPX5.

**Sostenibilità**

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

**Approvazione:** \_\_\_\_\_

Part of

 Electrolux  
Professional  
Group**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

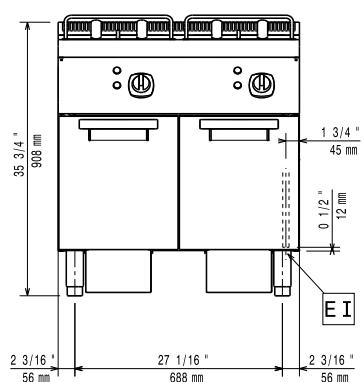
**Accessori inclusi**

- 2 x PORTINA PER BASE APERTA PNC 206350
- 2 x 2 ½ cestelli per friggitrice da 18 e 23 litri PNC 927223

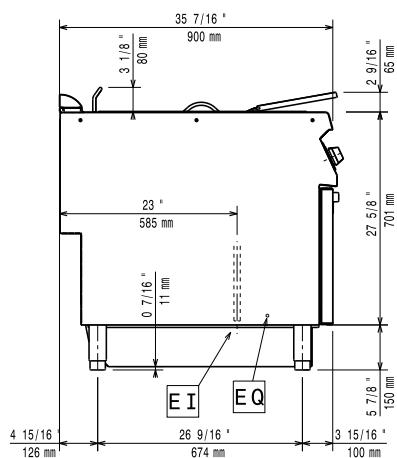
**Accessori opzionali**

- Filtro olio in acciaio inox per friggitrice 23 litri (consente di rimuovere le particelle di grasso e i residui di cibo. Adatto solo ai nuovi modelli) PNC 200086
- Kit per sigillatura giunzioni PNC 206086
- Kit 4 ruote di cui 2 con freno (ordinare insieme al kit di installazione su ruote/piedini) PNC 206135
- Kit piedini flangiati PNC 206136
- 2 zoccolature laterali PNC 206180
- Coperchio igienico per friggitrici da 23 litri PNC 206201
- Zoccolatura frontale per friggitrici da 23 litri (copre solo i due piedini) PNC 206203
- Tubo di collegamento per lo scarico dell'olio dalle friggitrici da 15, 18 e 23 litri al contenitore esterno PNC 206209
- Alzatina per camino per funzioni da 800 mm PNC 206304
- Kit supporti laterali (2 pezzi) per installazione su ruote per friggitrici da 23 litri e cuocipasta PNC 206372
- Griglia per camino per funzioni da 400 mm PNC 206400
- Filtro interno vasca per friggitrice da 23 litri (adatto solo per i nuovi modelli) PNC 921023
- 2 ½ cestelli per friggitrice da 18 e 23 litri PNC 927223
- Cestello per friggitrici da 18 e 23 litri PNC 927226
- Scovolo per friggitrici da 23 litri PNC 927227
- Deflettore per prodotti infarinati per friggitrici da 23 litri PNC 960645

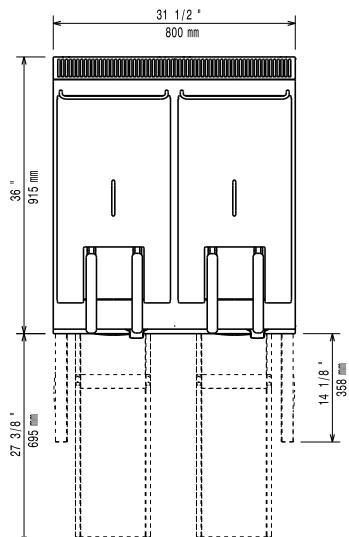




**Fronte**



**Lato**



**Alto**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50-60 Hz  
Watt totali: 36 kW

**Informazioni chiave**

Se l'apparecchiatura è installata vicino ad attrezzi o mobili che temono il calore è necessario lasciare uno spazio pari a 150 mm o applicare un isolamento termico.

**Dimensioni utili vasca (larghezza):** 340 mm

**Dimensioni utili vasca (altezza):** 575 mm

**Dimensioni utili vasca (profondità):**  
**Capacità vasca:**

400 mm

21 lt MIN; 23 lt MAX

75 kg/ora

105 °C MIN; 185 °C MAX

**Peso netto:** 115 kg

125 kg

1080 mm

1020 mm

860 mm

0.95 m<sup>3</sup>

ASTM F1361-Deep fat fryers

**Gruppo di certificazione:** EFE92M23

**EI** = Connessione elettrica

**EQ** = Vite Equipotenziale

