ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Gamma cottura modulare Friggitrice EvoPro OtiOil elettrica, 2x15 litri, 2 vasche (resistenze interne) e 2 cestelli



392661 (Z9KKRTBAMEG) Friggitrice EvoPro OtiOil elettrica, 2x15 litri, 2 vasche (resistenze interne) e 2 cestelli

Descrizione

Articolo N°

Friggitrice OptiOil progettata per offrire prestazioni elevate, efficienza e facilità d'uso e manutenzione.

Ampio display digitale che fornisce indicazioni chiare sulla temperatura e sullo stato operativo.

Tutti i componenti principali sono accessibili frontalmente, la vasca è dotata di angoli arrotondati per facilitare la pulizia.
I bordi laterali ad angolo retto permettono un allineamento a filo con le altre attrezzature, evitando l'accumulo di sporco.

Realizzata in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite, include un piano di lavoro unico con spessore da 2 mm, piedini in acciaio inox regolabili in altezza e protezione all'acqua IPX4.
Lo scarico dell'olio avviene tramite un rubinetto frontale in un contenitore di raccolta posto sotto la vasca.
Dotata di elementi riscaldanti interni ad alte prestazioni, che garantiscono un trasferimento rapido del calore e un controllo stabile della temperatura fino a 185 °C.

Gli elementi riscaldanti sono sollevabili per facilitare la pulizia. Il sistema include un filtraggio dell'olio integrato con pompa dedicata per ciascuna vasca, predisposto per un sistema di filtraggio avanzato con filtri in carta per prolungare la durata dell'olio. Funzionalità aggiuntive: modalità di scioglimento grassi a potenza ridotta, funzione standby per il risparmio energetico, allarme livello olio, protezione da sovratemperatura con reset manuale. È disponibile come optional uno strumento di monitoraggio della qualità dell'olio (codice 9B8081) per una gestione precisa. La friggitrice OptiOil è conforme alla Swiss Energy Efficiency Ordinance (730.02) ed è progettata per minimizzare il consumo di olio, garantendo costi operativi ridotti e prestazioni di frittura costanti.

Caratteristiche e benefici

- Le friggitrici OptiOil sono progettate per ottimizzare l'utilizzo dell'olio – rispetto a una friggitrice tradizionale con resistenze interne – garantendo costi di esercizio inferiori.
- Resistenze interne ad alte prestazioni, progettate per garantire un rapido trasferimento di calore e un controllo stabile della temperatura, assicurando preriscaldamento veloce, elevata produttività e condizioni di frittura costanti.
- Le resistenze in AISI 304, posizionate all'interno della vasca, possono essere sollevate per facilitare la pulizia.
- Ampio display digitale ben visibile che mostra la temperatura, lo stato di accensione/spegnimento dell'apparecchiatura e lo stato di accensione/spegnimento delle resistenze.
- Il segnale del livello olio avvisa l'operatore della necessità di rabboccare l'olio, mantenendo prestazioni di frittura costanti.
- Ridotto livello di potenza per sciogliere il grasso solidificato.
- Sistema di filtraggio dell'olio integrato con pompa dedicata per ciascuna vasca.
- SISTEMA DI FILTRAGGIO AVANZATO che permette di eliminare i residui più piccoli di cibo e di utilizzare l'olio più a lungo.
- Tutti i principali componenti sono posizionati nella parte frontale dell'unità per facilitare le operazioni di manutenzione.
- Valvola di scarico dell'olio posizionata sotto la vasca.
- Il sistema di sicurezza protegge dal surriscaldamento e può essere ripristinato manualmente.
- Regolazione elettronica termostatica della temperatura dell'olio fino a un massimo di 185 °C.
- L'unità può essere installata su piedini in acciaio inox regolabili.
- Dotato di serie con 4 mezzi cestelli e 2 portine.
- 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.
- Piano di lavoro in acciaio inox di 2mm di spessore.
- Interno della vasca con angoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia.
- L'unità ha una profondità di 930mm per offrire una superficie di lavoro di più grandi dimensioni.
- 2 vasche separate per una frittura versatile.
- Protezione all'acqua IPX5.

Sostenibilità

- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Approvazione:

Accessori inclusi

- 2 x Kit per sistema filtraggio avanzato per friggitrici Optioil - Linea 900 — PNC 200088
- 2 x Filtro olio in acciaio inox per friggitrice OptiOil — PNC 200954
- 2 x Portina per base aperta — PNC 206342
- 2 x 2 ½ cestelli per friggitrici OptiOil da 15 litri e friggitrici da 18 e 23 litri — PNC 927223

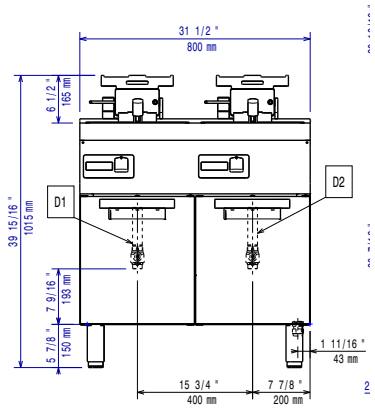
Accessori opzionali

- Set di 100 filtri in carta per sistema avanzato di filtraggio olio per friggitrice da 23 litri (adatto solo per i nuovi modelli) e friggitrice OptiOil — PNC 200085 ❑
- Estensione per tubo di collegamento per scarico olio per friggitrice da 23 litri e OptiOil — PNC 200087 ❑
- Kit per sistema filtraggio avanzato per friggitrici Optioil - Linea 900 — PNC 200088 ❑
- Filtro olio in acciaio inox per friggitrice OptiOil — PNC 200954 ❑
- 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 ❑
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 800 mm — PNC 206148 ❑
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1000 mm — PNC 206150 ❑
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1200 mm — PNC 206151 ❑
- Zoccolatura frontale per installazioni su zoccolo in cemento, 1600 mm — PNC 206152 ❑
- 2 zoccolature laterali per installazioni su zoccolo in cemento — PNC 206157 ❑
- Corrimano laterale destro e sinistro — PNC 206165 ❑
- Corrimano frontale da 800 mm — PNC 206167 ❑
- Zoccolatura frontale per funzioni da 800 mm — PNC 206176 ❑
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1000 mm — PNC 206177 ❑
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1200 mm — PNC 206178 ❑
- Zoccolatura frontale per funzioni da 1600 mm — PNC 206179 ❑
- 2 zoccolature laterali — PNC 206180 ❑
- Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione singola — PNC 206181 ❑
- Piano porzionatore da 800 mm — PNC 206186 ❑
- Corrimano frontale da 1200 mm — PNC 206191 ❑
- Corrimano frontale da 1600 mm — PNC 206192 ❑
- Kit pannelli per copertura vano tecnico per installazione schiena contro schiena — PNC 206202 ❑
- Kit 4 piedini per installazioni su zoccolo in cemento (non adatti per la griglia monoblocco Evo900) — PNC 206210 ❑
- Alzatina per camino per funzioni da 800 mm — PNC 206304 ❑
- 2 pannelli per copertura laterale (altezza 700 mm, profondità 900 mm) — PNC 206335 ❑
- Portina per base aperta — PNC 206342 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 800 mm — PNC 206367 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 1200 mm — PNC 206368 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 1600 mm — PNC 206369 ❑
- Kit installazione su ruote/piedini da 2000 mm — PNC 206370 ❑
- Pannello per copertura posteriore da 800 mm — PNC 206374 ❑
- Pannello per copertura posteriore da 1000 mm — PNC 206375 ❑
- Pannello per copertura posteriore da 1200 mm — PNC 206376 ❑
- 2 ½ cestelli con ganci frontali e posteriori per friggitrici 18 litri — PNC 927200 ❑
- Cestello con gancio frontale per friggitrici 18 litri — PNC 927201 ❑
- 2 ½ cestelli per friggitrici OptiOil da 15 litri e friggitrici da 18 e 23 litri — PNC 927223 ❑
- 1 cestello intero per friggitrici OptiOil da 15 litri e friggitrici da 18 e 23 litri — PNC 927226 ❑

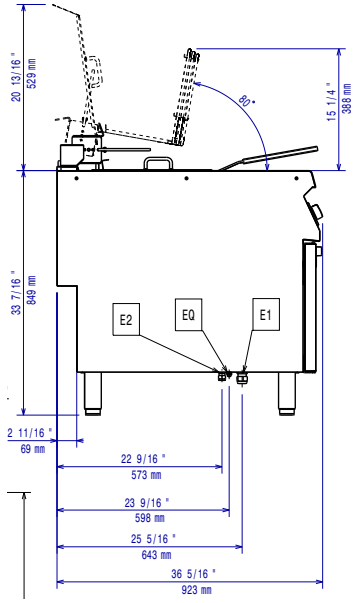
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Gamma cottura modulare
Friggitrice EvoPro OtiOil elettrica, 2x15 litri, 2 vasche (resistenze interne) e 2 cestelli

Fronte

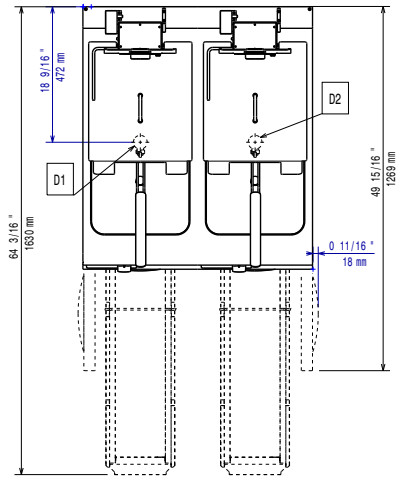


Lato



EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Watt totali:	33.4 kW

Informazioni chiave

Dimensioni utili vasca (larghezza):	340 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	248 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	400 mm
Capacità vasca:	13 lt MIN; 18 lt MAX
Controllo termostatico:	100 °C MIN; 185 °C MAX
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	850 mm
Peso netto:	96.5 kg
Peso imballo:	107 kg
Altezza imballo:	1080 mm
Larghezza imballo:	1020 mm
Profondità imballo:	880 mm
Volume imballo:	0.97 m³
Gruppo di certificazione:	eXPEFI9215

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso