

## Línea de Cocción Modular Freidora eléctrica 9 lt. con una cuba

**ARTÍCULO #** \_\_\_\_\_**MODELO #** \_\_\_\_\_**NOMBRE #** \_\_\_\_\_**SIS #** \_\_\_\_\_**AIA #** \_\_\_\_\_

- 285002 (ZXFRPB1BWF)** Freidora eléctrica 9 lt HP monofásica con una cuba y led de advertencia, cesto y filtro recolector de aceite de acero inoxidable incluidos
- 285004 (ZXFREB1BWF)** Freidora eléctrica 9 lt. HP trifásica con una cuba y led de advertencia, cesto y filtro recolector de aceite de acero inoxidable incluidos

### Descripción

#### Artículo No.

Freidora eléctrica monoblock con cuba embutida, ideal para cocinas que necesitan versatilidad, compacta pero eficiente para una alta productividad, capaz de freír numerosas cantidades en poco tiempo. La forma de la cuba, la forma de los elementos de calentamiento y el modo "eco", hacen que necesite menos cantidad de aceite y garantiza su durabilidad. Elementos basculantes realizados en acero inoxidable con 4 posiciones para facilitar su limpieza.

### Características técnicas

- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Protección IP24.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- Drenaje del aceite a través de un grifo hacia un recipiente situado bajo la cuba.
- Suministrada como estándar con 1 cesto y 1 puerta para la base a derecha.
- Cuba profunda embutida.
- Elementos de calentamiento internos de alta eficiencia elevables para una mayor productividad y facilitar la limpieza interna de la cuba.
- Filtro de aceite en acero inoxidable integrado.
- Mandos de control posicionados detrás de la puerta.
- Suministrada con cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- Pantalla de 4 luces para indicar que el equipo está bajo tensión, que las resistencias están encendidas en modo "eco", que las resistencias están encendidas en modo "fry", que el equipo está en modo de protección contra el sobrecalentamiento.

### Construcción

- 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.
- Paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite de acuerdo con los altos estándares de higiene.
- La unidad ocupa 60 cm de profundidad, ocupando un espacio reducido.
- Diseñada para instalación monoblock teniendo la estructura externa cerrada en los laterales, trasera y parte inferior.
- Como estándar se suministra un soporte para instalación a pared.
- Tapa de la freidora plegable que se guarda sobre la parte interna de la puerta.

### Sostenibilidad

- La función Eco activa el modo stand-by para ahorrar energía. Rápida recuperación de la temperatura en el momento de volver a freír, en menos de un minuto.
- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

### accesorios incluidos

- 1 de Cesto para freidora de 9lt PNC 206390
- 1 de Filtro recolector de aceite de acero inoxidable PNC 206393

### accesorios opcionales

- Cesto para freidora de 9lt PNC 206390 □

### Aprobación:

Part of

**Zanussi Professional**  
[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

- JUNTA DE CONEXIÓN PARA FREIDORA 9LT PNC 206391
- FILTRO RECOLECTOR DE ACEITE DE TELA PNC 206392
- Filtro recolector de aceite de acero inoxidable PNC 206393
- Placa para pescado perforada para freidoras 9 L PNC 206394
- KIT SOPORTE PARA PATAS PNC 206438
- Kit de soporte de patas para 3 módulos de freidoras de 200 mm PNC 206439
- Kit de soporte de patas para 4 módulos de freidoras de 200 mm PNC 206440
- Filtro de aceite grande de acero inoxidable para freidora de 9 L PNC 206443



