

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



285003 (ZXFRPB1BWQ) Freidora eléctrica 9 lt. HP monofásica con una cuba, bomba de aceite y led de advertencia, cesto y filtro recolector de aceite de acero inoxidable

285005 (ZXFREB1BWQ) Freidora eléctrica 9 lt. HP trifásica con una cuba, bomba de aceite y led de advertencia, cesto y filtro recolector de aceite de acero inoxidable incluidos.

Descripción

Artículo No.

Freidora eléctrica monobloque con cuba embutida, ideal para cocina 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. Bomba de aceite.

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.
- Suministrado como estándar con 1 cesto y 1 puerta para la base a derecha.
- Cuba profunda embutida.
- Elementos de calentamientos internos de alta eficiencia elevables para una mayor productividad y facilitar la limpieza interna de la cuba.
- Filtro de aceite en acero inoxidable integrado.
- Temporizador de la bomba de aceite para filtración temporizada configurable hasta 5 minutos.
- 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.
- Diseñada para instalación monobloque 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.
- La cuba está realizada en forma de V en dos piezas prensadas en acero inoxidable, soldadas con láser sin juntas. (sólo para 285005)
- La unidad ocupa 60 cm de profundidad, ocupando un espacio reducido.

Sostenibilidad

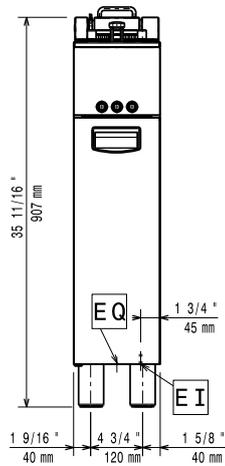
- La función Eco activa el modo stand-by para ahorrar energía. Rápida recuperación de la temperatura en el momento de volver a freír, en menos de un minuto.
- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

accesorios incluidos

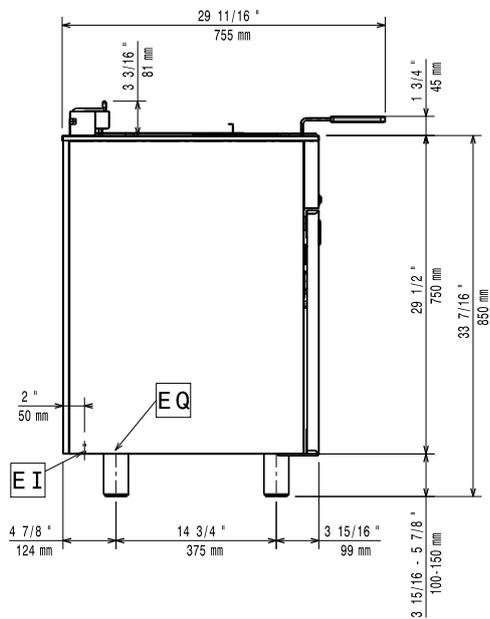
- 1 de Cesto para freidora de 9lt PNC 206390

Aprobación: _____

Alzado

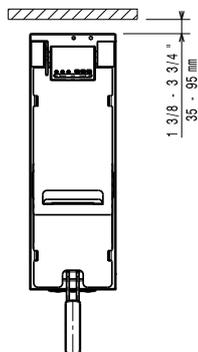


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

285003 (ZXFRPB1BWQ) 240 V/1 ph/50/60 Hz

285005 (ZXFREB1BWQ) 415 V/3N ph/50/60 Hz

Total vatios

7.4 kW

Info

Número de cubas

1

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):

170 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto):

330 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo):

500 mm

Capacidad de la cuba

7 lt MIN; 9 lt MAX

Rango del termostato:

90 °C MIN; 185 °C MAX

Dimensiones externas, ancho

200 mm

Dimensiones externas, fondo

600 mm

Dimensiones externas, alto

930 mm

Peso neto

35 kg

- Integrated oil filter
- Oil pump