

**Línea de Cocción Modular  
EVO900 Freidora a gas 23 lt. ,1  
cuba, control electrónico y sistema  
de filtrado de aceite integrado**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**392334 (Z9KKIBBAMCG)**

Freidora a gas 23 lt. con 1 cuba en forma de "V" (quemadores externos) y 2 medios cestos, con control electrónico de tiempo y temperatura y sistema de filtrado de aceite integrado - HP monobloque

**Descripción****Artículo No.** \_\_\_\_\_

Quemadores en acero inoxidable de alta eficiencia 25kW. Aptos para gas natural o GLP. Cuba embutida en forma de V equipada con panel de control electrónico y sistema de filtrado integrado. Descarga del aceite a través de un grifo al contenedor posicionado bajo la cuba. Función Melting, sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura, garantizando la seguridad del proceso. Patas regulables en altura en acero inoxidable. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable. Top en acero inoxidable 20/10. Bordes laterales con ángulos rectos para un ajuste a la perfección en la unión entre unidades, eliminando huecos y evitando la acumulación de suciedad.

**Características técnicas**

- Cuba embutida en forma de V.
- Quemadores de 25kW de alta eficiencia en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama, situados en el exterior de la cuba.
- Sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura, garantizando la seguridad del proceso.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Sistema de filtrado de aceite integrado con una bomba específica para la recirculación del aceite.
- El equipo está predispuesto para el SISTEMA AVANZADO DE FILTRADO con filtros de papel para eliminar los restos de comida más pequeños y prolongar la vida del aceite.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Panel de control electrónico.
- El diseño especial del panel de control ofrece una mejor garantía contra las infiltraciones de aceite.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos y una puerta a derecha para la base.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

**Construcción**

- 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.
- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.
- La unidad se entrega con 4 patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

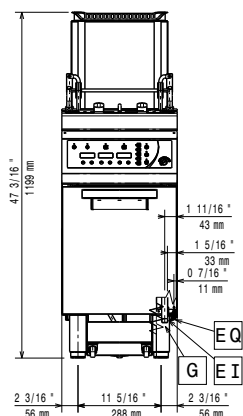
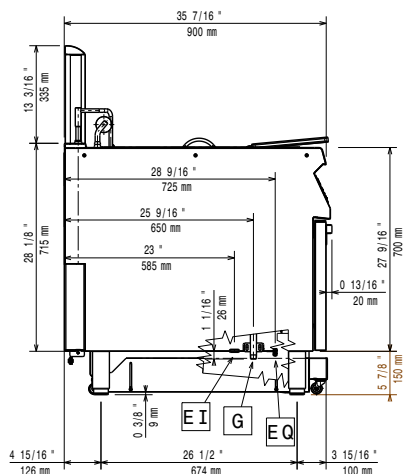
**Aprobación:** \_\_\_\_\_

### accesorios incluidos

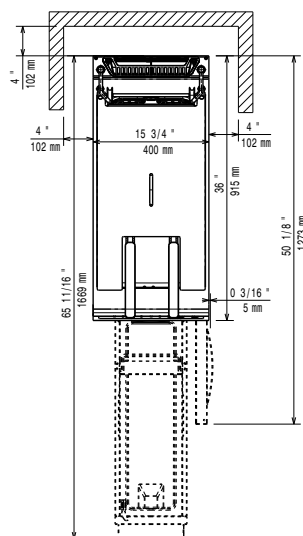
- 1 de FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT PNC 200086
- 1 de PUERTA PARA BASE ARMARIO ABIERTA PNC 206350
- 1 de Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223

### accesorios opcionales

- Kit para sistema avanzado de filtrado para freidoras de 23 litros, prolonga la vida del aceite - Evo 900 PNC 200084 ☐
- Lot 100 filtres papier pour filtration avancée des friteuses 23L et OptiOil PNC 200085 ☐
- FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT PNC 200086 ☐
- Kit de vidange externe avec pompe a huile pour friteuses 23L et OptiOil PNC 200087 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135 ☐
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora) PNC 206180 ☐
- Tapa higiénica para freidoras de 23lt PNC 206201 ☐
- Zócalo frontal en dos partes para freidoras de 23lt PNC 206203 ☐
- Extensión para el tubo de descarga de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt PNC 206209 ☐
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310 ☐
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. PNC 206372 ☐
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 PNC 206467 ☐
- Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) . Evo 900 PNC 921023 ☐
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐
- Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927226 ☐
- Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 23lt PNC 927227 ☐
- Deflector para productos harinosos para freidoras 23lt PNC 960645 ☐

**Alzado**

**Lateral**


- EI** = Conexión eléctrica (energía)  
**EQ** = Tornillo equipotencial  
**G** = Conexión de gas

**Planta**

**Gas**

<b>Potencia gas:</b>	26 kW
<b>Suministro de gas estándar:</b>	Gas Natural G20 (20mbar)
<b>Opción del tipo de gas</b>	GLP; Gas natural
<b>Entrada de gas</b>	1/2"

**Info**

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 insertar un aislamiento térmico.

**Dimensiones útiles de la cuba (ancho):** 340 mm

**Dimensiones útiles de la cuba (alto):** 575 mm

**Dimensiones útiles de la cuba (fondo):** 400 mm

**Capacidad de la cuba** 21 lt MIN; 23 lt MAX

**Rendimiento\*:** 36.5 kg/hora

**Rango del termostato:** 110 °C MIN; 190 °C MAX

**Peso neto** 87 kg

**Peso del paquete** 99 kg

**Alto del paquete:** 1480 mm

**Ancho del paquete:** 460 mm

**Fondo del paquete:** 1020 mm

**Volumen del paquete** 0.69 m³

**\*Basado en:** ASTM F1361 - Freidoras de grasa profunda

**Grupo de certificación:** GF91R23