

## Línea de Cocción Modular EVO900 Freidora eléctrica 23 lt. con 1 cuba

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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

**392337 (Z9KKGDBAMCA)**

Freidora eléctrica 23 lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 2 medios cestos - monobloque

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Freidora eléctrica de 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 2 medios cestos

- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos de alto rendimiento (18kW) con deflectores innovadores situados fuera de la cuba
- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto
- Grifo para descargar el aceite dentro de un contenedor situado por debajo de la cuba
- Patas de acero inoxidable ajustables en altura
- Paneles exteriores en acero inoxidable
- Superficie de cocción en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades.

### Características técnicas

- Cuba embutida en forma de V.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos a la cuba con deflectores innovadores que permiten limpiar la cuba de manera más sencilla y segura.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El diseño especial del panel de control ofrece una mejor garantía contra las infiltraciones de aceite.
- Paneles externos en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos y una puerta a derecha para la base.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

### Construcción

- 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.
- Resistencia al agua IPX5.

### Sostenibilidad

- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).

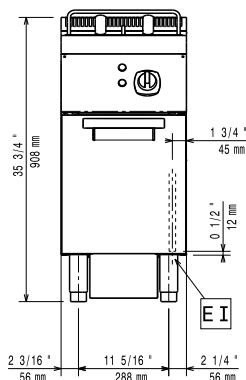
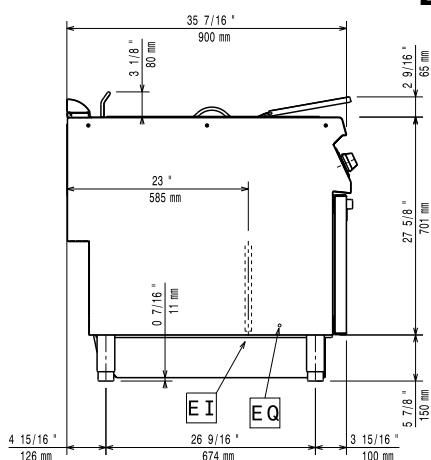
Aprobación: \_\_\_\_\_

**accesorios incluidos**

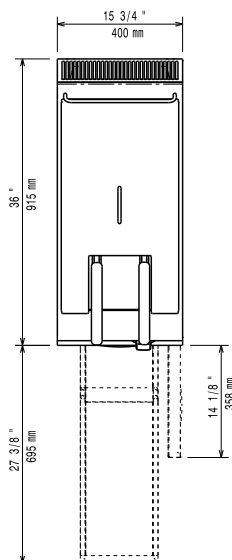
- 1 de PUERTA PARA BASE ARMARIO ABIERTA PNC 206350
- 1 de 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223

**accesorios opcionales**

- FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT PNC 200086 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- 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 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. PNC 206372 ☐
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400 ☐
- Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) . Evo 900 PNC 921023 ☐
- 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223 ☐
- 1 cesto completo para freidoras de 18/23lt 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

**Planta**

**Eléctrico**

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3N ph/50-60 Hz |
| Total watos           | 18 kW                    |

**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\*:** 37.5 kg/hora

**Rango del termostato:** 105 °C MIN; 185 °C MAX

**Peso neto** 57 kg

**Peso del paquete** 73 kg

**Alto del paquete:** 1080 mm

**Ancho del paquete:** 460 mm

**Fondo del paquete:** 1020 mm

**Volumen del paquete** 0.51 m<sup>3</sup>

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

**Grupo de certificación:** EFE91M23