

**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:

Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.es.zanussiprofessional.com

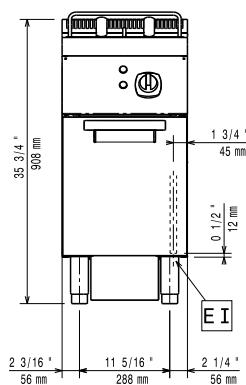
accesorios incluidos

- 1 de PUERTA PARA BASE ARMARIO ABIERTA PNC 206350
- 1 de Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223

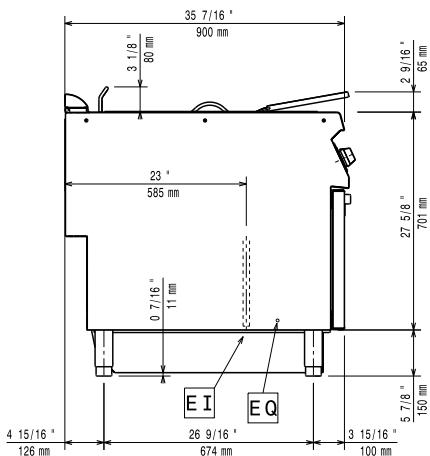
accesorios opcionales

- 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
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223
- 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



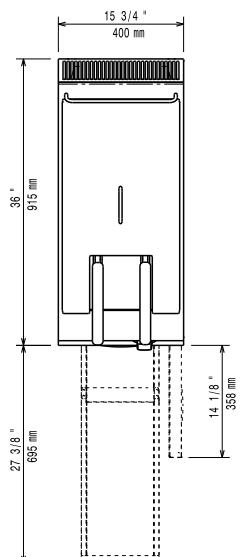
Lateral



EI = Conexión eléctrica
(energía)

EQ = Tornillo equipotencial

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 m³

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

Grupo de certificación: EFE91M23

