

**Línea de Cocción Modular  
EVO900 Freidora eléctrica  
23+23 lt. con 2 cubas****392338 (Z9KKGDBAMEA)**Freidora eléctrica 23+23 lt.  
con 2 cubas en forma de "V"  
(calentadores externos) y 4  
medios cestos - monobloque**Descripción****Artículo No.**

Freidora eléctrica de 23+23 lt con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 4 medios cestos

- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos de alto rendimiento (36kW) 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.

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

- Cubas embutidas en forma de V.
- Sin juntas en el interior de la cuba, los ángulos están soldados para facilitar la limpieza.
- 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.
- Suministrada como estándar con 4 medios cestos y dos puertas para la base.
- 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.
- 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

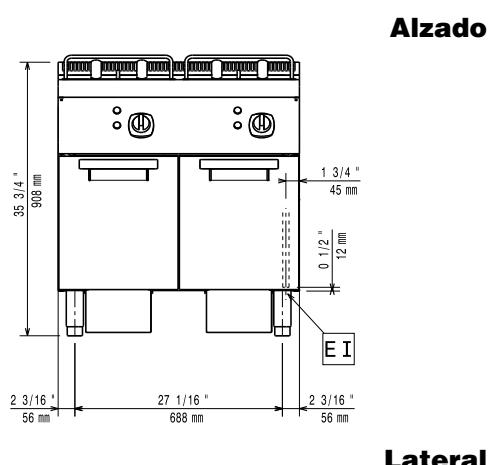
Electrolux  
Professional  
Group**Zanussi Professional**[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

**accesorios incluidos**

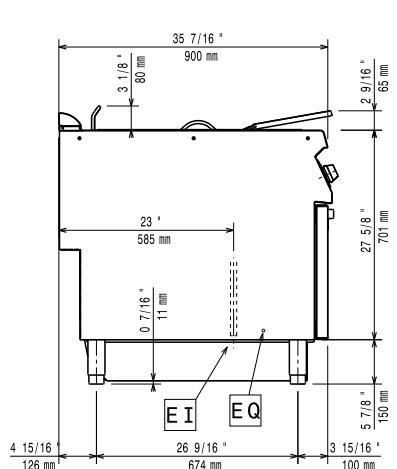
- 2 de PUERTA PARA BASE ARMARIO ABIERTA PNC 206350
- 2 de Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223

**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 800mm PNC 206304
- 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

### Eléctrico

**Suministro de voltaje**

380-400 V/3N ph/50-60 Hz

**Total vatios**

36 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

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\*:

75 kg\hora

#### Rango del termostato:

105 °C MIN; 185 °C MAX

#### Peso neto

115 kg

#### Peso del paquete

125 kg

#### Alto del paquete:

1080 mm

#### Ancho del paquete:

1020 mm

#### Fondo del paquete:

860 mm

#### Volumen del paquete

0.95 m<sup>3</sup>

\*Basado en:

ASTM F1361 - Freidoras de grasa profunda

Grupo de certificación:

EFE92M23

### Planta

