

**Línea de Cocción Modular
EVO900 Freidora eléctrica 23 lt., 1
cuba, control electrónico y sistema
de filtrado de aceite****392340 (Z9KKIDBAMCG)**

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

Descripción**Artículo No.**

Freidora eléctrica de 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos), control electrónico, programable, bomba de recirculación del aceite, 2 medios cestos, predisposta para sistema avanzado de filtrado de aceite (accesorio opcional) - HP

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
- Panel de control electrónico programable
- Predisposta para sistema avanzado de filtrado de aceite
- Función melting para un calentamiento controlado de la grasa sólida de fritura
- 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**

- 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.
- Sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura, garantizando la seguridad del proceso.
- 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 predisposto 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.
- 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

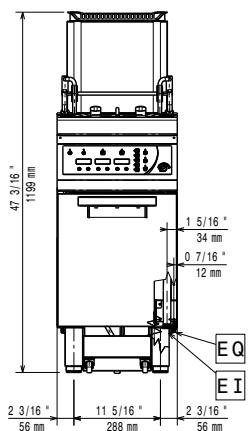
- 1 de FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT PNC 200086
- 1 de PUERTA PARA BASE ARMARIO ABIERTA PNC 206350
- 1 de Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223

accesorios opcionales

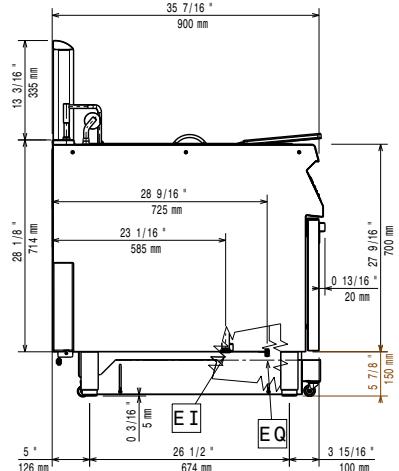
- Kit para sistema avanzado de filtrado para freidoras de 23 litros, prolonga la vida del aceite - Evo 900 PNC 200084
- Lot 100 filtres papier pour filtration avancée des friteuses 23L et OptiOil PNC 200085
- FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT PNC 200086
- Kit de vidange externe avec pompe a huile pour friteuses 23L et OptiOil PNC 200087
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- 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
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. PNC 206372
- 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 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

340 mm

Dimensiones útiles de la cuba

575 mm

Dimensiones útiles de la cuba

400 mm

Capacidad de la cuba

21 lt MIN; 23 lt MAX

Rendimiento*

37.6 kg/hora

Rango del termostato:

110 °C MIN; 190 °C MAX

Peso neto

86 kg

Peso del paquete

92 kg

Alto del paquete:

1360 mm

Ancho del paquete:

460 mm

Fondo del paquete:

1020 mm

Volumen del paquete

0.64 m³

*Basado en:

ASTM F1361 - Freidoras de grasa

profunda

EFE91R23

Grubo de certificación:

Planta

