

## Línea de Cocción Modular EVO700 Freidora eléctrica programable 15 lt. con 1 cuba

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

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

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

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

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



372083 (Z7FRED1GFP)

Freidora eléctrica  
programable 15 lt. con 1 cuba  
en forma de "V" (calentadores  
externos) y 2 cestos

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Patatas regulables en altura en acero inoxidable. Elementos de calentamiento por infrarrojos de alta eficiencia 10kW situados en el exterior de la cuba. 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. Control electrónico programable. Elevación de cestas automática. Función Melting, sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura, garantizando la seguridad del proceso. Patatas regulables en altura en acero inoxidable. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable con acabado Scotch Brite. Top en acero inoxidable 1,5mm de espesor. 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

Unidad para montar en pies regulables en altura  
acero inoxidable.

- Embutición profunda en forma de V bien.
- Interior del pozo con esquinas redondeadas para facilitar limpieza.
- El panel de control electrónico permite memorizar 5 estándares programas (compatible con HACCP) con 5 temperaturas y 2 tiempos de elevación por programa.
- Función de fusión para calentar con seguridad la manteca sólida Solía freír productos.
- Sistema automático de elevación de cestas: 2 de forma independiente levantadores controlados
- Se adjuntan elementos calefactores infrarrojos de alta eficiencia al exterior del pozo.
- Regulación termostática de la temperatura del aceite hasta un máximo de 185 ° C.
- Sistema de control electrónico inteligente incorporado para monitorear temperatura durante la fritura para garantizar la seguridad de el proceso.
- Termostato de protección contra sobrecalentamiento de serie en todos unidades.
- El aceite se drena a través de un grifo hacia un recipiente de drenaje colocado debajo del pozo.
- Todos los compartimentos principales ubicados en frente de la unidad para facilitar de mantenimiento.
- Paneles exteriores en acero inoxidable con Scotch Brite terminar.
- Encimera de una pieza prensada de 1,5 mm en acero inoxidable.
- El modelo tiene bordes laterales en ángulo recto para permitir el ajuste al ras juntas entre unidades, eliminando huecos y posible suciedad trampas
- Protección contra el agua IPX 4

### Construcción

- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles infiltraciones de suciedad.

Aprobación: \_\_\_\_\_



## Línea de Cocción Modular EVO700 Freidora eléctrica programable 15 lt. con 1 cuba

### Sostenibilidad

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



Línea de Cocción Modular  
EVO700 Freidora eléctrica programable 15 lt. con 1 cuba

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

**accesorios incluidos**

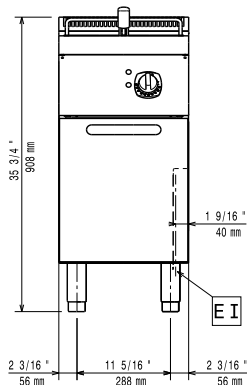
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206342
- 1 de Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921692

**accesorios opcionales**

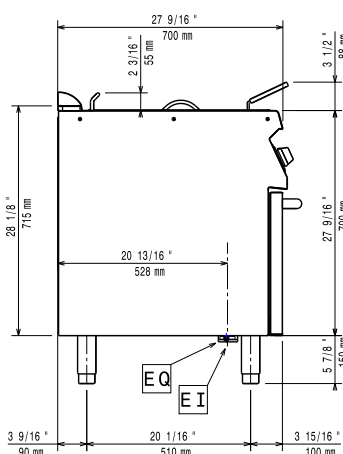
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 206166 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167 ☐
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 206185 ☐
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- Grand panier + support pour friteuse programmable 23 L, gamme 700 PNC 206196 ☐
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt PNC 206235 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206240 ☐
- 2 zócalos laterales PNC 206249 ☐
- Tubo de descarga de aceite para freidoras monobloque de 15lt PNC 206301 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 206319 ☐
- Puerta para base armario abierta PNC 206342 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206366 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368 ☐
- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369 ☐
- Panel trasero 600 mm (EVO700/900) PNC 206373 ☐
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376 ☐

- Soporte base para patas / ruedas PNC 206431 ☐
- Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691 ☐
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921692 ☐
- Vara desatascadora para el tubo de descarga de freidoras de 15lt PNC 921695 ☐
- Deflector para productos harinosos para freidoras de 15lt (evita que la harina / pan se adhieran a la cuba) PNC 921696 ☐

### Alzado

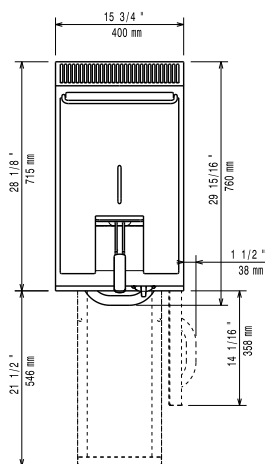


### Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)  
 EQ = Tornillo equipotencial

### Planta



### Eléctrico

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| Suministro de voltaje | 380-400 V/3 ph/50-60 Hz |
| Predispuesto para:    |                         |
| Total vatios          | 10 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): | 240 mm                 |
| Dimensiones útiles de la cuba (alto):  | 505 mm                 |
| Dimensiones útiles de la cuba (fondo): | 380 mm                 |
| Capacidad de la cuba                   | 13 lt MIN; 15 lt MAX   |
| Rango del termostato:                  | 105 °C MIN; 185 °C MAX |
| Peso neto                              | 59 kg                  |
| Peso del paquete                       | 68 kg                  |
| Alto del paquete:                      | 1140 mm                |
| Ancho del paquete:                     | 460 mm                 |
| Fondo del paquete:                     | 820 mm                 |
| Volumen del paquete                    | 0.43 m³                |
| Grupo de certificación:                | EFE71E15               |