

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



372083 (Z7FRED1GFP)

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

Descripción

Artículo No.

Patas 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. Patas 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.

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

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:

Part of



Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.es.zanussiprofessional.com



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

2025.12.20

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

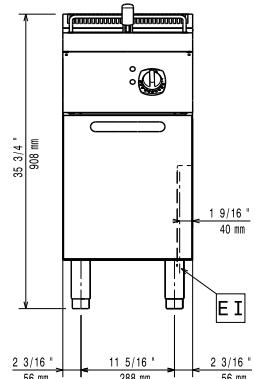
accesorios opcionales

• Kit de sellado de juntas	PNC 206086	<input type="checkbox"/>	• Soporte base para patas / ruedas	PNC 206431	<input type="checkbox"/>
• Kit de patas para marina	PNC 206136	<input type="checkbox"/>	• Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L	PNC 921691	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 400 mm	PNC 206166	<input type="checkbox"/>	• Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L	PNC 921692	<input type="checkbox"/>
• Pasamanos frontal 800 mm	PNC 206167	<input type="checkbox"/>	• Vara desatascadora para el tubo de descarga de freidoras de 15lt	PNC 921695	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206175	<input type="checkbox"/>	• Deflector para productos harinosos para freidoras de 15lt (evita que la harina / pan se adhieran a la cuba)	PNC 921696	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206176	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206177	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206178	<input type="checkbox"/>			
• Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)	PNC 206179	<input type="checkbox"/>			
• Apoyaplatos 400mm	PNC 206185	<input type="checkbox"/>			
• Apoyaplatos 800 mm	PNC 206186	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos frontal 1200 mm	PNC 206191	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos frontal 1600 mm	PNC 206192	<input type="checkbox"/>			
• Grand panier + support pour friteuse programmable 23 L, gamme 700	PNC 206196	<input type="checkbox"/>			
• Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900)	PNC 206210	<input type="checkbox"/>			
• Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt	PNC 206235	<input type="checkbox"/>			
• Pasamanos laterales, derecha e izquierda	PNC 206240	<input type="checkbox"/>			
• 2 zócalos laterales	PNC 206249	<input type="checkbox"/>			
• Tubo de descarga de aceite para freidoras monobloque de 15lt	PNC 206301	<input type="checkbox"/>			
• 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque	PNC 206319	<input type="checkbox"/>			
• Puerta para base armario abierta	PNC 206342	<input type="checkbox"/>			
• Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206366	<input type="checkbox"/>			
• Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367	<input type="checkbox"/>			
• Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206368	<input type="checkbox"/>			
• Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 600 mm (EVO700/900)	PNC 206373	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 800 mm (EVO700/900)	PNC 206374	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 1000 mm (EVO700/900)	PNC 206375	<input type="checkbox"/>			
• Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)	PNC 206376	<input type="checkbox"/>			

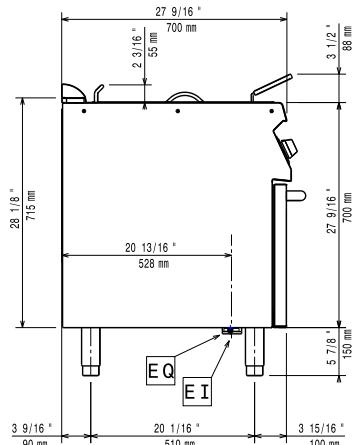


Línea de Cocción Modular EVO700 Freidora eléctrica programable 15 lt. con 1 cuba

Alzado



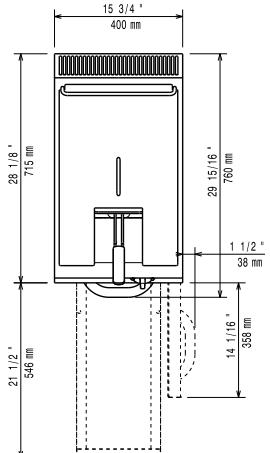
Lateral



EI = Conexión eléctrica
(energía)

EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/3 ph/50-60 Hz

Predisuesto 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



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