

**Línea de Cocción Modular
Freidora eléctrica top 12+12 lt.,
con 2 cubas y 2 cestos, elementos
de calentamiento internos**



372143 (Z7FREH2E0N)

Freidora eléctrica top 12+12 lt., con 2 cubas y 2 cestos, elementos de calentamiento internos

372080 (Z7FREH2E00)

Freidora eléctrica, top 12+12 lt. con 2 cubas (calentadores internos) y 2 cestos

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Grifo para descarga del aceite
- Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos
- Rango de temperatura de 105°C a 185°C
- Doble cuba en forma de V con calentamiento indirecto, resistencias por infrarrojos externas de alta eficiencia

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

Características técnicas

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185°C.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Drenaje del aceite a través de un grifo situado en el frontal de las cubas.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Resistencias reforzadas fabricadas en Incoloy situadas en el interior de la cuba, elevables para facilidad de limpieza.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.
- Adecuado para la instalación en el mostrador.

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
Freidora eléctrica top 12+12 lt., con 2
cubas y 2 cestos, elementos de
calentamiento internos

accesorios incluidos

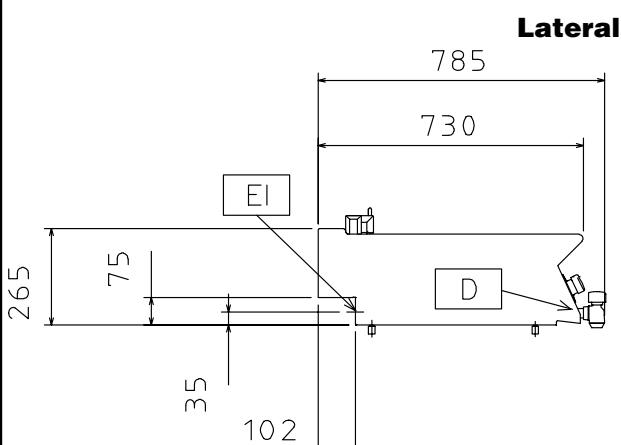
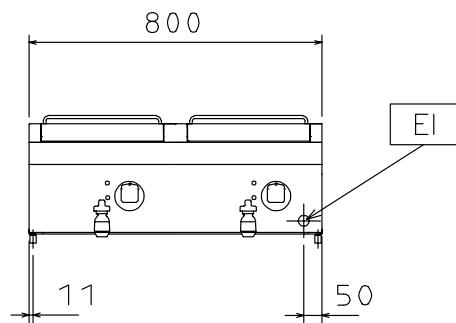
- 2 de Cesto para freidoras, top eléctricas PNC 921629 de 12lt

accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas (sólo para 372080) | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 800 mm (sólo para 372080) | PNC 206137 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1000 mm (sólo para 372080) | PNC 206138 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1200 mm (sólo para 372080) | PNC 206139 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1400 mm (sólo para 372080) | PNC 206140 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para sistema a puente 1600 mm (sólo para 372080) | PNC 206141 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm (sólo para 372080) | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos 800 mm (sólo para 372080) | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1200 mm (sólo para 372080) | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 1600 mm (sólo para 372080) | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda (sólo para 372080) | PNC 206240 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina de humos 800mm (sólo para 372080) | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos top (sólo para 372080) | PNC 206320 | <input type="checkbox"/> |
| • Mallas para chimenea, 400 mm (sólo para 372080) | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Cesto para freidoras, top eléctricas de 12lt (sólo para 372080) | PNC 921629 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 cestos para freidoras de 2x5/12 litros (sólo para 372080) | PNC 960638 | <input type="checkbox"/> |



Línea de Cocción Modular
Freidora eléctrica top 12+12 lt., con 2 cubas y 2 cestos, elementos de
calentamiento internos
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Alzado

Eléctrico

Suministro de voltaje

372143 (Z7FREH2EON)

230 V/3 ph/50/60 Hz

372080 (Z7FREH2E00)

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

Total vatios

17.4 kW

Info

Si el aparato está colocado encima o junto a mobiliario sensible a la temperatura, se debe dejar un hueco de 150 mm o colocar algún tipo de aislamiento para el calor.

Dimensiones útiles de la cuba (ancho): 240 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto): 235 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo): 420 mm

Capacidad de la cuba: 10 lt MIN; 12 lt MAX

Rango del termostato: 105 °C MIN; 185 °C MAX

Peso neto

45 kg

Peso del paquete

54 kg

372143 (Z7FREH2EON)

50 kg

372080 (Z7FREH2E00)

540 mm

530 mm

Ancho del paquete: 820 mm

Fondo del paquete: 860 mm

Volumen del paquete

0.38 m³

372143 (Z7FREH2EON)

0.37 m³

372080 (Z7FREH2E00)

N7FE2

372143 (Z7FREH2EON)

EFI7212

372080 (Z7FREH2E00)

Planta

