

Línea de Cocción Modular Freidora eléctrica top 7+7 lt. cubas en "V" (elementos de calentamiento externos), con 2 cubas y 2 c

ARTÍCULO #		
MODELO #		
NOMBRE #		
SIS #		
AIA #		



372076 (Z7FREH2B00)

Freidora eléctrica, top 7+7 lt. con 2 cubas en forma de "V" (calentadores externos) y 2 cestos

Descripción

Artículo No.

Para instalarse sobre bases abiertas, soportes a puente o en sbalzo. Elementos de calentamiento por infrarrojos de alta eficiencia 10,8kW situados en el exterior de la cuba. Cuba embutida en forma de V. Descarga del aceite a través de un grifo al contenedor posicionado bajo la cuba. 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

- La unidad se puede montar sobre bases armario abiertas, soportes a puente o cocina suspendida.
- Cubas embutidas en forma de V.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos de alta eficiencia adheridos a la parte exterior de las cubas.
- 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.
- 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.

Sostenibilidad

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

Aprobación:

Part of



accesorios incluidos

• 2 de Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt PNC 921608

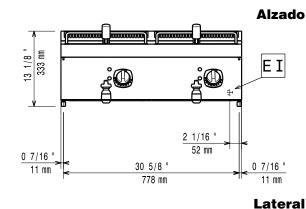
accesorios opcionales

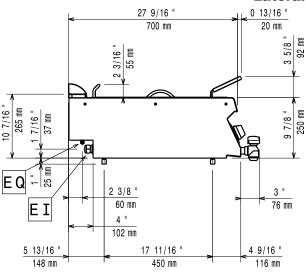
accessing openinals		
Kit de sellado de juntas	PNC 206086	
• Soporte para sistema a puente 800 mm	PNC 206137	
Soporte para sistema a puente 1000 mm	PNC 206138	
Soporte para sistema a puente 1200 mm	PNC 206139	
Soporte para sistema a puente 1400 mm	PNC 206140	
Soporte para sistema a puente 1600 mm	PNC 206141	
 Pasamanos frontal 800 mm 	PNC 206167	
 Apoyaplatos 800 mm 	PNC 206186	
 Pasamanos frontal 1200 mm 	PNC 206191	
 Pasamanos frontal 1600 mm 	PNC 206192	
 Pasamanos laterales, derecha e izquierda 	PNC 206240	
 Alzatina de humos 800mm 	PNC 206304	
 2 paneles cobertura lateral para elementos top 	PNC 206320	
 Mallas para chimenea, 400 mm 	PNC 206400	
• Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt	PNC 921608	





Línea de Cocción Modular Freidora eléctrica top 7+7 lt. cubas en "V" (elementos de calentamiento externos), con 2 cubas y 2 c

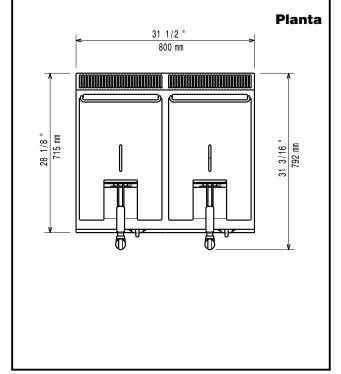




(energía)

Conexión eléctrica

EQ = Tornillo equipotencial



Eléctrico

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

Total watios 10.8 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): 380 mm

5.5 It MIN; 7 It MAX Capacidad de la cuba 105 °C MIN; 185 °C MAX Rango del termostato:

Peso neto 40.5 ka Peso del paquete 50.5 kg Alto del paquete: 540 mm Ancho del paquete: 820 mm Fondo del paquete: 860 mm Volumen del paquete $0.38 \ m^{3}$ Grupo de certificación: EFE72M07

