

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



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.

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

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



Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.es.zanussiprofessional.com

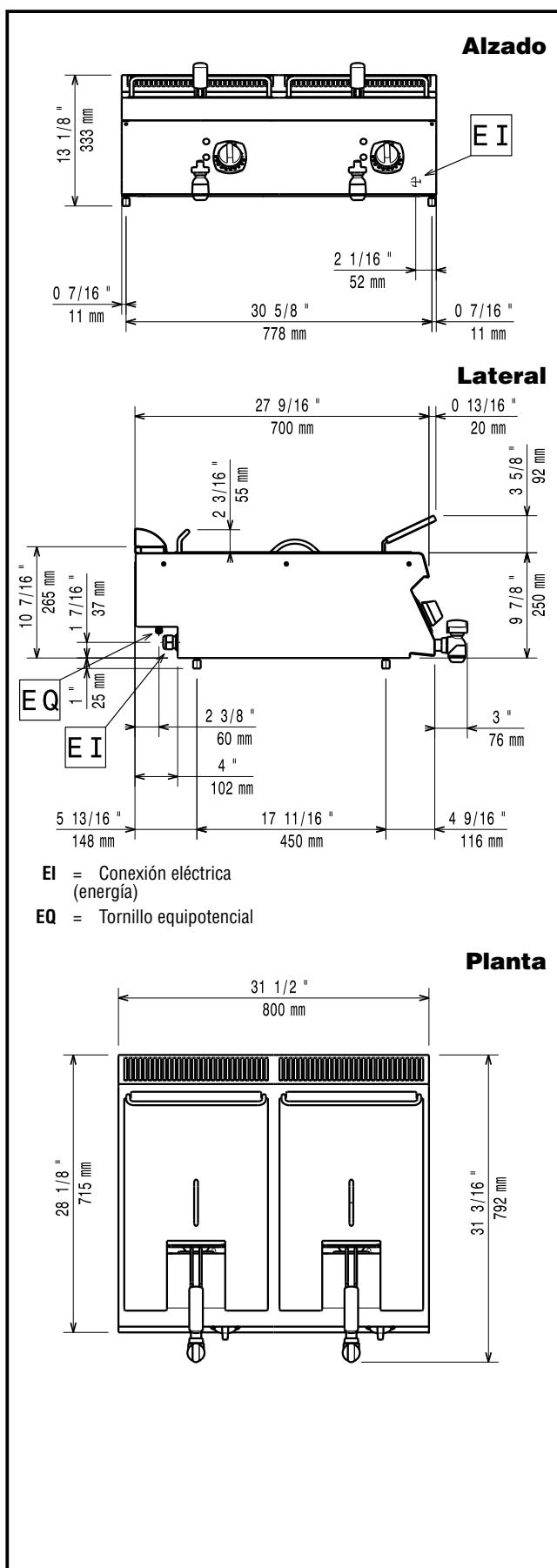
accesorios incluidos

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

accesorios opcionales

- 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





EI = Conexión eléctrica (energía)

EQ = Tornillo equipotencial

Eléctrico

Suministro de voltaje

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

Total vatios

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

Capacidad de la cuba 5.5 lt MIN; 7 lt MAX

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

Peso neto 40.5 kg

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 m³

Grupo de certificación: EFE72M07