

**Línea de Cocción Modular  
EVO700 Freidora 7 litros + 7  
litros, 2 cubas en "V"**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_  
MODELO # \_\_\_\_\_  
NOMBRE # \_\_\_\_\_  
SIS # \_\_\_\_\_  
AIA # \_\_\_\_\_

**372078 (Z7FREH2BF0)**Freidora eléctrica 7+7 lt.  
cubas en "V" (elementos de  
calentamiento externos), con  
2 cubas y 2 cestos**372141 (Z7FREH22FN)**Freidora eléctrica top 7+7 lt.,  
con 2 cubas y 2 cestos,  
elementos de calentamiento  
internos**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

**Características técnicas**

- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura.
- 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 hacia un recipiente situado bajo 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.

**Construcción**

- 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.
- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.

**Sostenibilidad**

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

**Aprobación:**

Part of

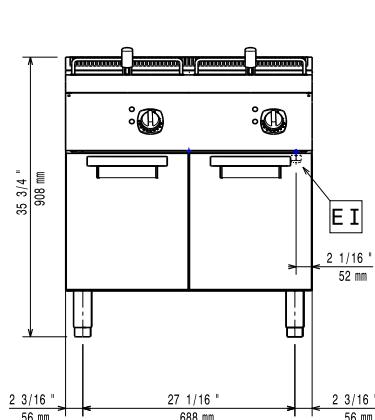
Electrolux  
Professional  
Group**Zanussi Professional**  
[www.es.zanussiprofessional.com](http://www.es.zanussiprofessional.com)

**accesorios incluidos**

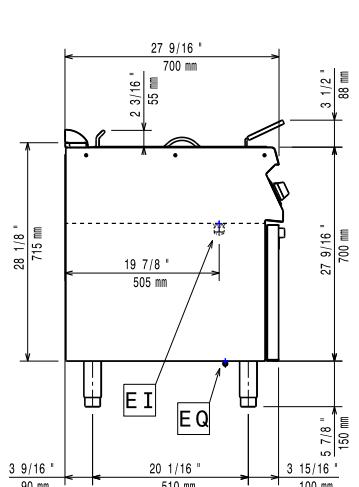
- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206342
- 2 de Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt PNC 921608

**accesorios opcionales**

- |  |            |                          |   |            |                          |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas (sólo para 372078)  | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Puerta para base armario abierta (sólo para PNC 206342 372078)  | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" (sólo para 372078) | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas (sólo para 372078)  | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para marina (sólo para 372078)  | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas (sólo para 372078) | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm (sólo para 372078)   | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas (sólo para 372078) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm (sólo para 372078)  | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (EVO700/900) (sólo para 372078)  | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm (sólo para 372078)  | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) (sólo para 372078)   | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm (sólo para 372078)  | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) (sólo para 372078)   | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm (sólo para 372078)  | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> | • Mallas para chimenea, 400 mm (sólo para 372078)   | PNC 921608 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) (sólo para 372078)  | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Cesto para freidoras, top y monobloque de 7 lt (sólo para 372078)   | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) (sólo para 372078)   | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt (sólo para 372078)         |            | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) (sólo para 372078)   | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) (sólo para 372078)   | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Apoyaplatos 800 mm (sólo para 372078)  | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Pasamanos frontal 1200 mm (sólo para 372078)   | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Pasamanos frontal 1600 mm (sólo para 372078)   | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) (sólo para 372078)                          | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda (sólo para 372078)  | PNC 206240 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 2 zócalos laterales (sólo para 372078)   | PNC 206249 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra (sólo para 372078)  | PNC 206265 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • Alzatina de humos 800mm (sólo para 372078)   | PNC 206304 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |
| • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque (sólo para 372078)   | PNC 206319 | <input type="checkbox"/> |   |            |                          |



**Alzado**

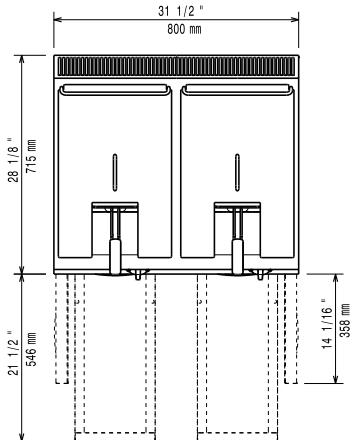


**Lateral**

**EI** = Conexión eléctrica  
(energía)

**EQ** = Tornillo equipotencial

**Planta**



## Eléctrico

### Suministro de voltaje

372078 (Z7FREH2BF0)

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

372141 (Z7FREH22FN)

230 V/3 ph/50/60 Hz

### Predispuesto para:

#### Total vatios

10.8 kW

## Info

If appliance is set up or next to or against temperature sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 150 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

### 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

69 kg

### Peso del paquete

81 kg

### Alto del paquete:

1140 mm

### Ancho del paquete:

820 mm

372078 (Z7FREH2BF0)

900 mm

### Fondo del paquete:

860 mm

372141 (Z7FREH22FN)

820 mm

### Volumen del paquete

0.8 m<sup>3</sup>

372078 (Z7FREH2BF0)

0.84 m<sup>3</sup>

### Grupo de certificación:

372078 (Z7FREH2BF0)

EFE72M07

372141 (Z7FREH22FN)

N7FE2

