

# Línea de Cocción Modular Freidora eléctrica 15 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 1 cesto

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



392087 (Z9FRED1GF0)

Freidora eléctrica 15 lt. con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 1 cesto - monobloque

# Descripción

#### Artículo No.

Elementos de calentamiento por infrarrojos de alta eficiencia 10kW 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. Patas regulables en altura en acero inoxidable. Paneles exteriores de la unidad en acero inoxidable. Top en acero inoxidable 20/10. 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

- Cuba embutida en forma de V.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos para facilitar la limpieza del interior de la cuba.
- 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 la cuba.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control protege de la infiltración de agua.
- La unidad está dotada de cuatro patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- Suministrado como estándar con 1 cesto y 1 puerta para la base a derecha.
- 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.
- 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.
- Resistencia al agua IPX5.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

### Sostenibilidad

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

Aprobación:

Part of



# Línea de Cocción Modular Freidora eléctrica 15 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 1

accesorios		PNC 206342	•	Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206366 □
<ul><li>1 de Puerta para b</li><li>1 de Grand panier 10L et 14/15L</li></ul>	pour friteuse OptiOil		•	Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206367 📮
accesorios	opcionales		•	Base soporte para patas o ruedas, 1200	PNC 206368 📮
<ul> <li>Kit de sellado de ju</li> </ul>	ıntas	PNC 206086		mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni	
<ul> <li>Kit de patas para n</li> </ul>	narina	PNC 206136		ruedas	PNC 206369 📮
<ul> <li>Zócalo frontal para 400 mm</li> </ul>	instalación de obra,	PNC 206147	<u> </u>	Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas	PNC 206369
800 mm	instalación de obra,		•	Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni	PNC 206370
<ul> <li>Zócalo frontal para 1000 mm</li> </ul>	instalación de obra,	PNC 206150	•	ruedas Panel trasero 600 mm (EVO700/900)	PNC 206373 📮
<ul> <li>Zócalo frontal para 1200 mm</li> </ul>	instalación de obra,	PNC 206151	<b>-</b>	Panel trasero 800 mm (EV0700/900) Panel trasero 1000 mm (EV0700/900)	PNC 206374
<ul> <li>Zócalo frontal para 1600 mm</li> </ul>	instalación de obra,	PNC 206152	•	Panel trasero 1200 mm (EV0700/900)	PNC 206376 □
<ul> <li>2 ZÓCALOS LATER</li> </ul>	RALES-INST.OBRA	PNC 206157	_	Mallas para chimenea, 400 mm	PNC 206400 🗅
900		DNO 000405		Soporte base para patas / ruedas	PNC 206431
<ul> <li>Pasamanos laterale izquierda</li> </ul>		PNC 206165		Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L	PNC 921691
Pasamanos frontal		PNC 206166		Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L	PNC 921692 □
Pasamanos frontal     Assamanos frontal		PNC 206167		Filtro para recolector de aceite para	PNC 921693 🗅
<ul> <li>Zócalo frontal 400 refrigeradora/cong</li> </ul>	eladora)	PNC 206175		freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt Vara desatascadora para el tubo de	PNC 921695
<ul> <li>Zócalo frontal 800 refrigeradora/cong</li> </ul>	eladora)	PNC 206176	_	descarga de freidoras de 15lt	
<ul> <li>Zócalo frontal 1000 refrigeradora/cong</li> </ul>	eladorà)	PNC 206177	_	Deflector para productos harinosos para freidoras de15lt (evita que la harina / pan se adhieran a la cuba)	PNC 921696 □
<ul> <li>Zócalo frontal 1200 refrigeradora/cong</li> </ul>	eladorà)	PNC 206178		oo aamoran a la oabay	
<ul> <li>Zócalo frontal 1600 refrigeradora/cong</li> </ul>	eladora)	PNC 206179			
<ul> <li>2 zócalos laterales refrigerada/congela</li> </ul>		PNC 206180			
<ul> <li>2 paneles para con para instalación me</li> </ul>	iducto de servicio onobloque	PNC 206181			
<ul> <li>Apoyaplatos 400m</li> </ul>	m	PNC 206185			
<ul> <li>Apoyaplatos 800 n</li> </ul>	nm	PNC 206186			
<ul> <li>Pasamanos frontal</li> </ul>	1200 mm	PNC 206191			
<ul> <li>Pasamanos frontal</li> </ul>		PNC 206192			
<ul> <li>2 paneles para con para instalación ad</li> </ul>	iducto de servicio losada	PNC 206202			
<ul> <li>Kit de 4 patas para zócalo obra (no pa monobloque de la</li> </ul>	ra Parrillas	PNC 206210			
<ul> <li>Bandeja de sedime de 15lt</li> </ul>	entos para freidoras	PNC 206235			
<ul> <li>Tubo de descarga de freidoras monoblo</li> </ul>		PNC 206301			
<ul> <li>Alzatina de humos</li> </ul>	400mm	PNC 206303			
<ul> <li>2 paneles cobertur 700mm, fondo 900</li> </ul>	a lateral, altura Omm	PNC 206335			
<ul> <li>Puerta para base a</li> </ul>	rmario abierta	PNC 206342		.,	









### Línea de Cocción Modular Freidora eléctrica 15 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) y 1 cesto

## Eléctrico

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

Total watios 10 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

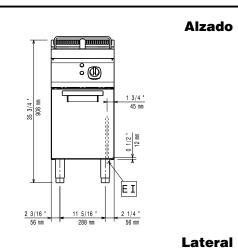
(alto): 505 mm

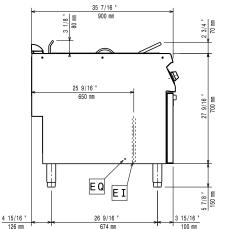
Dimensiones útiles de la cuba

(fondo): 380 mm

Capacidad de la cuba 13 lt MIN; 15 lt MAX Rango del termostato: 105 °C MIN; 185 °C MAX

Peso neto50 kgPeso del paquete59 kgAlto del paquete:1080 mmAncho del paquete:460 mmFondo del paquete:1020 mmVolumen del paquete0.51 m³Grupo de certificación:EFE91M15





El = Conexión eléctrica (energía)

**EQ** = Tornillo equipotencial

# Planta

