

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



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.

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

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

 Electrolux
Professional
Group

Zanussi Professional
www.es.zanussiprofessional.com

accesorios incluidos

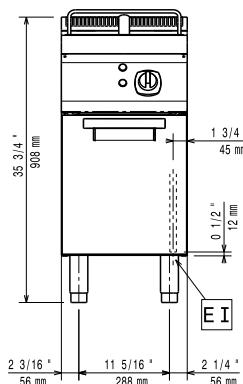
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206342
- 1 de Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691

accesorios opcionales

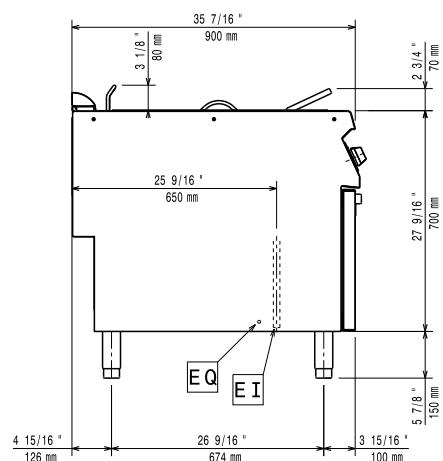
- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206366 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para marina | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm | PNC 206147 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 600 mm (EV0700/900) | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (EV0700/900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900 | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (EV0700/900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (EV0700/900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> | • Mallas para chimenea, 400 mm | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> | • Soporte base para patas / ruedas | PNC 206431 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • Vara desatascadora para el tubo de descarga de freidoras de 15lt | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Deflector para productos harinosos para freidoras de 15lt (evita que la harina / pan se adhieran a la cuba) | PNC 921696 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora) | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque | PNC 206181 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Apoyaplatos 400mm | PNC 206185 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Apoyaplatos 800 mm | PNC 206186 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 206191 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 206192 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada | PNC 206202 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) | PNC 206210 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt | PNC 206235 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tubo de descarga de aceite para freidoras monobloque de 15lt | PNC 206301 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Alzatina de humos 400mm | PNC 206303 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm | PNC 206335 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Puerta para base armario abierta | PNC 206342 | <input type="checkbox"/> | | | |



Alzado



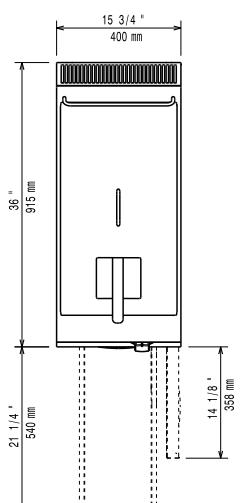
Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

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

Total watos

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 neto

50 kg

Peso del paquete

59 kg

Alto del paquete: 1080 mm

Ancho del paquete: 460 mm

1020 mm

Fondo del paquete: 0.51 m³

Grupo de certificación: EFE91M15

