

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



392077 (Z9FRGD1GF0)

Freidora a gas 15 lt. con 1 cuba en forma de "V" (quemadores externos) y 1 cesto - monobloque

## Descripción

### Artículo No.

Quemadores en acero inoxidable de alta eficiencia 14kW. Gas natural o GLP. 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.
- Quemadores de 14kW de alta eficiencia en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama situados en el exterior de la cuba.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- 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.

Aprobación:

Part of

 Electrolux  
Professional  
Group

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

## accesorios incluidos

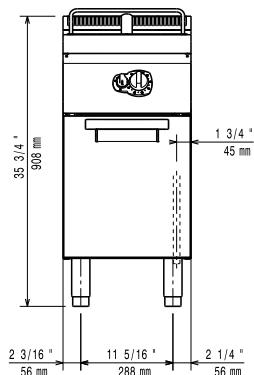
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206342
- 1 de Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691

## accesorios opcionales

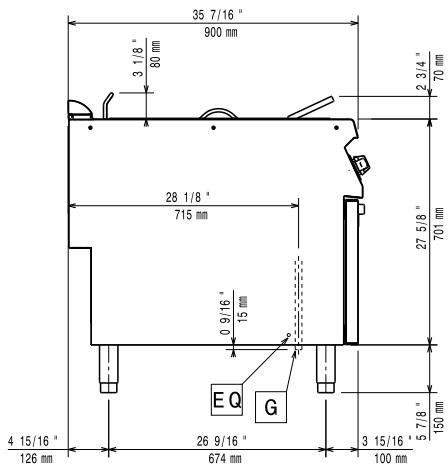
- |  |            |                          |   |            |                          |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas   | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm  | PNC 206310 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 120 mm   | PNC 206126 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm  | PNC 206335 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 120mm  | PNC 206127 | <input type="checkbox"/> | • Puerta para base armario abierta  | PNC 206342 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para marina   | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 400 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas                       | PNC 206366 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm  | PNC 206147 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas                       | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm  | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas                      | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm   | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas                      | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm   | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas                      | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm   | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 600 mm (EVO700/900)   | PNC 206373 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900  | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (EVO700/900)   | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda   | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (EVO700/900)  | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 400 mm   | PNC 206166 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (EVO700/900)  | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm   | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> | • Mallas para chimenea, 400 mm  | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                   | PNC 206175 | <input type="checkbox"/> | • Soporte base para patas / ruedas  | PNC 206431 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                   | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900  | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                  | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L  | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                  | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L  | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora)                                  | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt                              | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora)                                    | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | • Vara desatascadora para el tubo de descarga de freidoras de 15lt  | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque                                  | PNC 206181 | <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"/> |
| • Apoyaplatos 400mm  | PNC 206185 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas  | PNC 927225 | <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"/> |   |            |                          |



**Alzado**



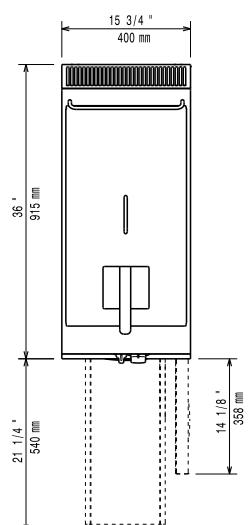
**Lateral**



**EQ** = Tornillo equipotencial

**G** = Conexión de gas

**Planta**



**Gas**

**Natural gas - Pressure:**

392077 (Z9FRGD1GF0)

7" w.c. (17.4 mbar)

**LPG Gas Pressure:**

11" w.c. (27.7 mbar)

**Potencia gas:**

14 kW

**Suministro de gas estándar:**

Gas Natural G20 (20mbar)

**Opción del tipo de gas**

GLP

**Entrada de gas**

1/2"

**Agua**

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.

**Info**

**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:** 120 °C MIN; 190 °C MAX

**Peso neto** 50 kg

**Peso del paquete** 65 kg

**Alto del paquete:** 1080 mm

**Ancho del paquete:** 460 mm

**Fondo del paquete:** 1020 mm

**Volumen del paquete** 0.51 m<sup>3</sup>

**Grupo de certificación:** N9FG1

