

Línea de Cocción Modular
Freidora a gas 23 lt de tubo para
productos rebozados, con 1 cuba y
2 medios cestos

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**392084 (Z9FRGD1JFT)**

Freidora a gas 23 lt. de tubo
para productos rebozados,
con 1 cuba y 2 medios cestos
- monobloque

Descripción

Artículo No. _____

Quemadores en acero inoxidable de alta eficiencia 19kW situados dentro de la cuba. Gas natural o GLP. 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

- Regulación termostática de la temperatura del aceite de 110°C 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.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos y una puerta a derecha para la base.
- Ideal para freír empanados, rebozados o productos harinados en general.
- Los quemadores de tubo situados dentro de la cuba proporcionan una "zona fría", la cual garantiza que las partículas de comida permanezcan en el fondo de la cuba.
- El aparato puede usarse con gas natural o GLP, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- 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.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de espesor.
- Resistencia al agua IPX5.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Aprobación: _____

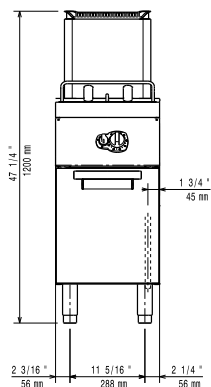
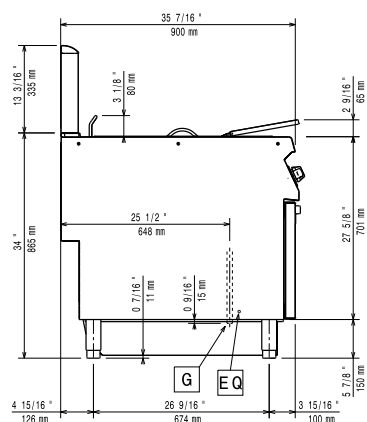
accesorios incluidos

- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206342
- 1 de Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223

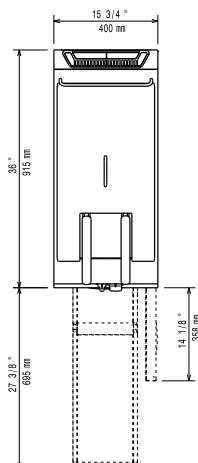
accesorios opcionales

- - NOT TRANSLATED - PNC 200171 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm PNC 206147 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm PNC 206152 ☐
- 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900 PNC 206157 ☐
- Pasamanos laterales, derecha e izquierda PNC 206165 ☐
- Pasamanos frontal 400 mm PNC 206166 ☐
- Pasamanos frontal 800 mm PNC 206167 ☐
- Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206175 ☐
- Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206176 ☐
- Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206177 ☐
- Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206178 ☐
- Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) PNC 206179 ☐
- 2 zócalos laterales (no para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181 ☐
- Apoyaplatos 400mm PNC 206185 ☐
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186 ☐
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191 ☐
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192 ☐
- Tapa higiénica para freidoras de 23lt PNC 206201 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202 ☐
- Zócalo frontal en dos partes para freidoras de 23lt PNC 206203 ☐
- Extensión para el tubo de descarga de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt PNC 206209 ☐

- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310 ☐
- 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm PNC 206335 ☐
- Puerta para base armario abierta PNC 206342 ☐
- Filtro (inox) para el recolector de aceites de las freidoras monobloque de 15, 18lt y 23lt PNC 206359 ☐
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. PNC 206372 ☐
- Panel trasero 600 mm (EVO700/900) PNC 206373 ☐
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) PNC 206376 ☐
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐
- Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927226 ☐
- Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 23lt PNC 927227 ☐

Alzado

Lateral


EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta

Gas
Natural gas - Presión
392084 (Z9FRGD1JFT)

7" w.c. (17.4 mbar)

Presión de gas LPG

11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas:

19 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP; Gas natural

Entrada de gas

1/2"

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):

350 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto):

365 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo):

400 mm

Capacidad de la cuba

21 lt MIN; 23 lt MAX

Rango del termostato:

110 °C MIN; 190 °C MAX

Peso neto

65 kg

Peso del paquete

73 kg

Alto del paquete:

1360 mm

Ancho del paquete:

460 mm

Fondo del paquete:

1020 mm

Volumen del paquete

0.64 m³

Grupo de certificación:

N9FG2