

Línea de Cocción Modular

EVO900 Freidora eléctrica programable de 23 litros con bomba, sistema de elevación y cocción automática

**392390 (Z9KKLOBAMCG)**

Freidora eléctrica de 23 litros con 1 cuba en forma de "V" (resistencias externas), control electrónico, programable, bomba de recirculación de aceite, 2 cestas de medio tamaño, sistema de elevación automática de las cestas, modo de cocción automático, predispuesta para un sistema de filtrado avanzado

Descripción

Artículo No.

Elementos calefactores infrarrojos externos de alta eficiencia (18kW) con innovadores deflectores fijados en el exterior de la cuba. Cuba profunda en forma de V. La unidad está equipada con un panel de control electrónico programable. Sistema de elevación automática del cesto con modo de cocción automática. Unidad predispuesta para un sistema de filtrado avanzado. Función de fusión. El aceite se drena a través de un grifo en un recipiente situado debajo de la cuba; filtro de acero inoxidable incluido.

Patatas regulables en altura en acero inoxidable. Paneles exteriores en acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable 20/10. Los bordes laterales en ángulo recto eliminan los huecos y posibles trampas de suciedad entre las unidades.

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

Características técnicas

- Sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura, garantizando la seguridad del proceso.
- El equipo está predispuesto para el SISTEMA AVANZADO DE FILTRADO con filtros de papel para eliminar los restos de comida más pequeños y prolongar la vida del aceite.
- El equipo incluye sistema automático de elevación de cestos y MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICO - Patentado (EP3125644B1 y familia relacionada).
- Posibilidad de memorizar hasta 5 programas (temperatura y tiempo) y 5 programas extra que se pueden personalizar utilizando el modo de cocción automático que permite ajustar automáticamente el tiempo de cocción en función de la carga.
- El diseño especial del panel de control ofrece una mejor garantía contra las infiltraciones de aceite.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos a la cuba con deflectores innovadores que permiten limpiar la cuba de manera más sencilla y segura.
- Cuba embutida en forma de V.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Sistema de filtrado de aceite integrado con una bomba específica para la recirculación del aceite.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Panel de control electrónico.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos y una puerta a derecha para la base.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

Construcción

- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.
- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- 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.
- La unidad se entrega con 4 patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.
- Resistencia al agua IPX5.

Sostenibilidad

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

Aprobación: _____

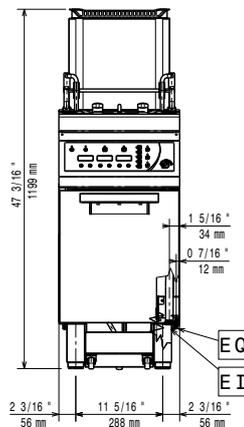
accesorios incluidos

- 1 de FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT PNC 200086
- 1 de PUERTA PARA BASE ARMARIO ABIERTA PNC 206350
- 1 de 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223

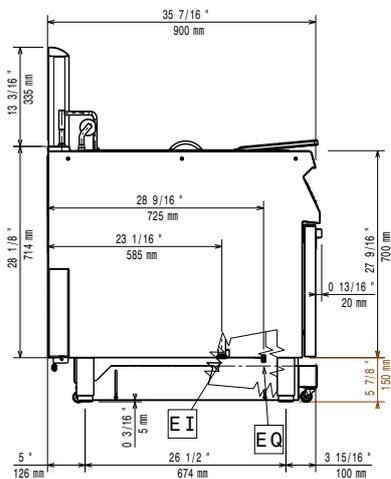
accesorios opcionales

- Kit para sistema avanzado de filtrado para freidoras de 23 litros, prolonga la vida del aceite - Evo 900 PNC 200084
- Pack 100 filtros de papel para el sistema avanzado de filtrado de aceite en freidoras de 23 litros- Evo 900 PNC 200085
- FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT PNC 200086
- Kit (tubo resistente con extremidades en acero inoxidable) para drenaje del aceite en freidoras de 23 litros - Evo 900 PNC 200087
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135
- Kit de patas para marina PNC 206136
- 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora) PNC 206180
- Tapa higiénica para freidoras de 23lt PNC 206201
- 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
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. PNC 206372
- Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) . Evo 900 PNC 921023
- 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223
- 1 cesto completo para freidoras de 18/23lt PNC 927226
- Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 23lt PNC 927227
- Deflector para productos harinosos para freidoras 23lt PNC 960645

Alzado

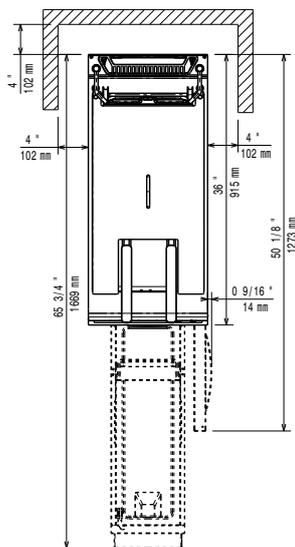


Lateral



EI = Conexión eléctrica
(energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 415-430 V/3N ph/50-60 Hz
Total watos 17.2 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): 340 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto): 575 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo): 400 mm

Capacidad de la cuba 21 lt MIN; 23 lt MAX

Rendimiento*: 35.5 kg/hora

Rango del termostato: 110 °C MIN; 190 °C MAX

Peso neto 96 kg

Peso del paquete 103 kg

Alto del paquete: 1360 mm

Ancho del paquete: 460 mm

Fondo del paquete: 1020 mm

Volumen del paquete 0.64 m³

*Basado en: ASTM F1361 - Freidoras de grasa profunda

Grupo de certificación: EFE91L23