

Línea de Cocción Modular EVO900 Freidora a gas Programable 23 litros con bomba, elevación de cestos, y Cocción automática

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**392343 (Z9KKLBAMCG)**

Freidora a gas de 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos), control electrónico, programable, bomba de recirculación del aceite, 2 medios cestos, sistema automático de elevación de cestos, modo de cocción automático, predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite

Descripción

Artículo No.

Quemadores de alta eficiencia de 25 kW en acero inoxidable. Aptos para gas natural o GLP. Cuba en forma de V y equipado con panel de control electrónico programable. Sistema de elevación automática de cestos y modo de cocción automático. Unidad predispuesta para un sistema de filtrado avanzado para eliminar los mínimos residuos de alimentos y prolongar la vida del aceite. El aceite se drena a través de un grifo en un recipiente colocado debajo de la cuba. Función de fusión para calentar con seguridad la manteca sólida utilizada para freír productos. Patas ajustables en altura en acero inoxidable. Paneles exteriores de 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.

Características técnicas

- Cuba embutida en forma de V.
- Sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura, garantizando la seguridad del proceso.
- 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.
- 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.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Panel de control electrónico.
- El diseño especial del panel de control ofrece una mejor garantía contra las infiltraciones de aceite.
- 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

- 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.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.
- La unidad se entrega con 4 patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

Aprobación: _____

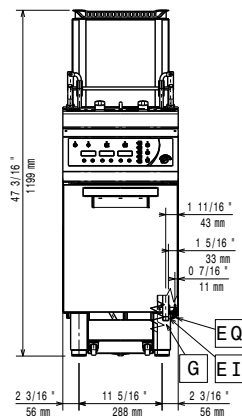
accesorios incluidos

- 1 de FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT PNC 200086
- 1 de PUERTA PARA BASE ARMARIO ABIERTA PNC 206350
- 1 de Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223

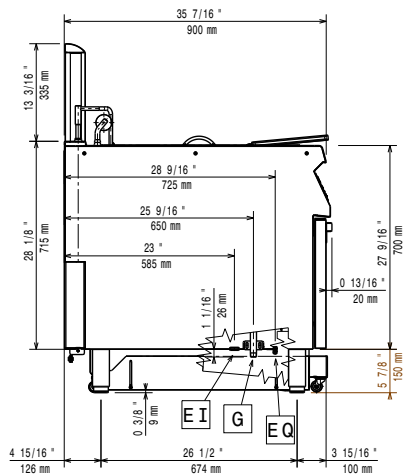
accesorios opcionales

- Kit para sistema avanzado de filtrado para freidoras de 23 litros, prolonga la vida del aceite - Evo 900 PNC 200084
- Lot 100 filtres papier pour filtration avancée des friteuses 23L et OptiOil PNC 200085
- FILTRO ACEITE ACERO INOX PARA FREIDORAS 18/23 LT PNC 200086
- Kit de vidange externe avec pompe a huile pour friteuses 23L et OptiOil PNC 200087
- 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 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
- 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
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310
- Base soporte para patas o ruedas para freidoras, pastacookers (Evo900) y bases refrigeradas (900) de 23Lt. PNC 206372
- KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 PNC 206467
- Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) . Evo 900 PNC 921023
- 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
- Deflector para productos harinosos para freidoras 23lt PNC 960645

Alzado

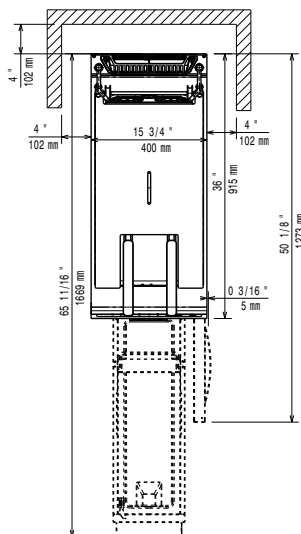


Lateral



- EI** = Conexión eléctrica (energía)
- EQ** = Tornillo equipotencial
- G** = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	26 kW
Suministro de gas estándar:	Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

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*:	36.5 kg/hora
Rango del termostato:	110 °C MIN; 190 °C MAX
Peso neto	96 kg
Peso del paquete	110 kg
Alto del paquete:	1480 mm
Ancho del paquete:	460 mm
Fondo del paquete:	1020 mm
Volumen del paquete	0.69 m ³
*Basado en:	Inspired by ASTM F1361, ensuring max productivity
Grupo de certificación:	GF91L23