

**Línea de Cocción Modular
Freidora eléctrica 15+15 lt con 2
cubas en forma de "V"
(calentadores externos) y 2 cestos**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



392088 (Z9FREH2GF0)

Freidora eléctrica 15+15 lt.
con 2 cubas en forma de "V"
(calentadores externos) y 2
cestos - monobloque

Descripción

Artículo No.

Elementos de calentamiento por infrarrojos de alta eficiencia 20kW 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.

Características técnicas

- Cubas embutidas en forma de V.
- Sin juntas en el interior de la cuba, los ángulos están soldados para facilitar la limpieza.
- 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.
- Suministrada como estándar con 2 cestos y dos puertas para la base.
- 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.
- 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

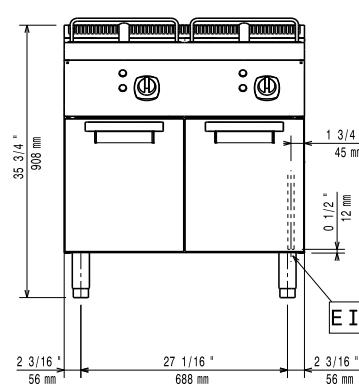
accesorios incluidos

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

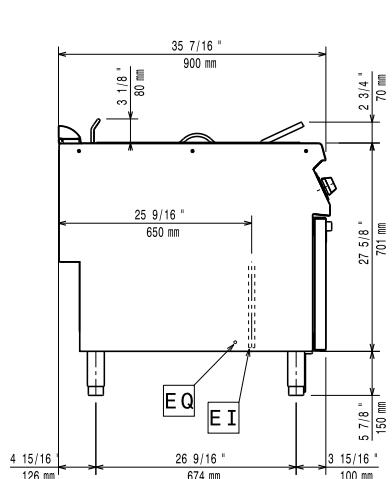
accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EV0700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para marina | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900 | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <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 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 800mm | PNC 206304 | <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"/> |

- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm PNC 206367 (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas
- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas
- Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EV0700/900) - no incluye ni patas ni ruedas
- Panel trasero 800 mm (EV0700/900) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (EV0700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EV0700/900) PNC 206376
- Mallas para chimenea, 400 mm PNC 206400
- Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921692
- Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt PNC 921693
- Vara desatascadora para el tubo de descarga de freidoras de 15lt PNC 921695
- Deflector para productos harinosos para freidoras de 15lt (evita que la harina / pan se adhieran a la cuba) PNC 921696



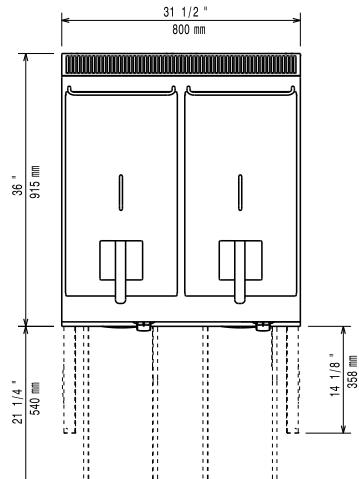
Alzado



Lateral

EI = Conexión eléctrica
(energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

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

Total watos

20 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

86 kg

Peso del paquete

98 kg

Alto del paquete:

1130 mm

Ancho del paquete:

1020 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete

0.99 m³

Grupo de certificación:

EEF92M15

