

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: _____

accesorios incluidos

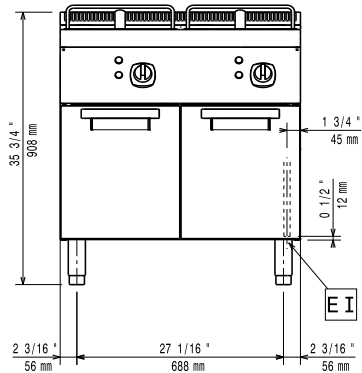
- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206342
- 2 de Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L PNC 921691

accesorios opcionales

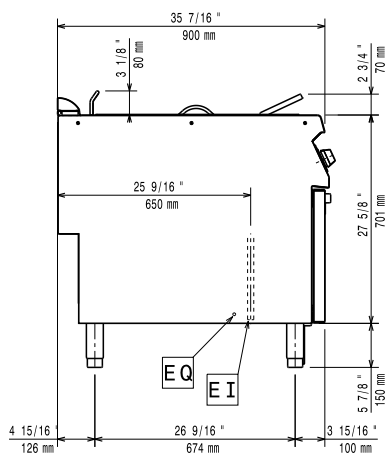
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135
- Kit de patas para marina PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación 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 800 mm PNC 206167
- 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 refrigerada/congeladora) PNC 206180
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque PNC 206181
- Apoyaplatos 800 mm PNC 206186
- Pasamanos frontal 1200 mm PNC 206191
- Pasamanos frontal 1600 mm PNC 206192
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada PNC 206202
- Kit de 4 patas para instalación sobre zócalo obra (no para Parrillas monobloque de la línea 900) PNC 206210
- Bandeja de sedimentos para freidoras de 15lt PNC 206235
- Tubo de descarga de aceite para freidoras monobloque de 15lt PNC 206301
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm PNC 206335
- Puerta para base armario abierta PNC 206342

- Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206367
- Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206368
- Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206369
- Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas PNC 206370
- Panel trasero 800 mm (EVO700/900) PNC 206374
- Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) PNC 206375
- Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) 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



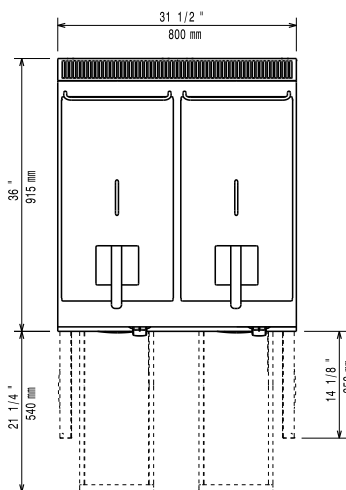
Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50-60 Hz
Total vatios	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 m ³
Grupo de certificación:	EFE92M15