

Línea de Cocción Modular EVO900 Freidora Eléctrica, 2 cubas, 18 litros

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**392095 (Z9FREH2HF0)**

Freidora eléctrica 18+18 lt con 2 cubas (calentadores internos), 4 medios cestos y tapas incluidas - independiente

392179 (Z9FREH2HFN)

Freidora eléctrica de 18+18 lt con 2 cubas (calentadores internos), 4 medios cestos y tapas incluidas - independiente

Descripción

Artículo No. _____

Elementos calefactores blindados de aleación incoloy basculantes de alta eficacia (33 kW) colocados en el interior de las cubas. Cubas de extracción profunda. El aceite se evacua a través de un grifo a un recipiente situado debajo de las cubas. Patas de acero inoxidable regulables en altura. Paneles exteriores de acero inoxidable. Encimera de acero inoxidable 20/10. Los bordes laterales en ángulo recto eliminan huecos y posibles trampas de suciedad entre las unidades.

Características técnicas

- Sin juntas en el interior de la cuba, los ángulos están soldados para facilitar la limpieza.
- Elementos de calentamiento acorazados en incoloy, localizados en el interior de la cuba, se pueden elevar para facilitar la limpieza.
- 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 4 medios 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.

Aprobación: _____

accesorios incluidos

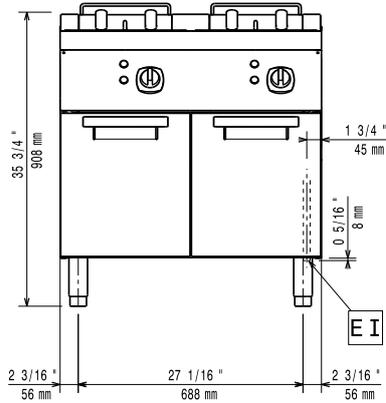
- 2 de Puerta para base armario abierta PNC 206342
- 2 de 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223

accesorios opcionales

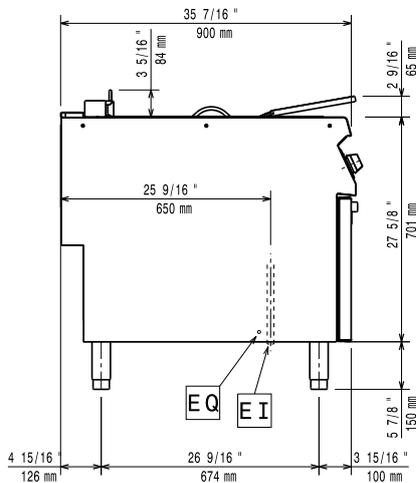
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135
- Kit de patas para marina PNC 206136
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148
- Zócalo frontal para instalación 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 refrigeradora/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
- Alzatina de humos 800mm PNC 206304
- 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, 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
- 2 medios cestos para freidoras de 18 litros, con gancho frontal para escurrir el aceite. PNC 927200
- Cesto para freidoras de 18 litros, con gancho frontal para escurrir el aceite PNC 927201
- 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223
- 1 cesto completo para freidoras de 18/23lt PNC 927226

Alzado

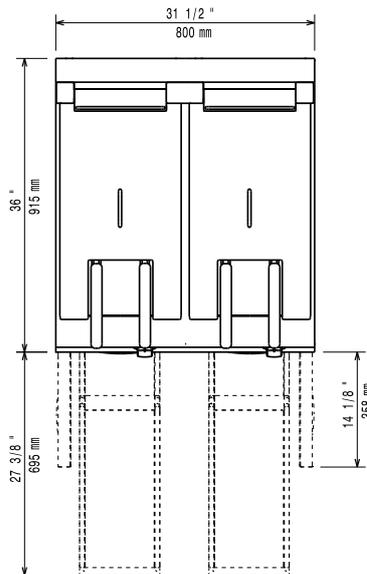


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

392095 (Z9FREH2HF0)	380-400 V/3N ph/50/60 Hz
392179 (Z9FREH2HFN)	230 V/3 ph/50/60 Hz

Predispuesto para:

392095 (Z9FREH2HF0)	380-400V 3N~ 50/60Hz 30-33kW
----------------------------	------------------------------

Total vatios

33 kW

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):

340 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto):

290 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo):

400 mm

Capacidad de la cuba

18 lt MIN; 20 lt MAX

Rango del termostato:

105 °C MIN; 185 °C MAX

Peso neto

115 kg

Peso del paquete

392095 (Z9FREH2HF0)	102 kg
392179 (Z9FREH2HFN)	130 kg

Alto del paquete:

392095 (Z9FREH2HF0)	1080 mm
392179 (Z9FREH2HFN)	1120 mm

Ancho del paquete:

1020 mm

Fondo del paquete:

392095 (Z9FREH2HF0)	880 mm
392179 (Z9FREH2HFN)	860 mm

Volumen del paquete

392095 (Z9FREH2HF0)	0.97 m ³
392179 (Z9FREH2HFN)	0.98 m ³

Grupo de certificación:

392095 (Z9FREH2HF0)	EF19218
392179 (Z9FREH2HFN)	N9FE3

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.