

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 Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223

accesorios opcionales

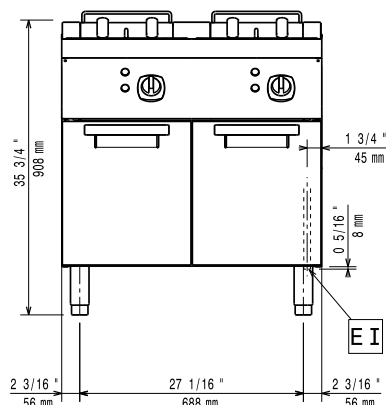
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" PNC 206135 ☐
- Kit de patas para marina PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para 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 ☐
- 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 ☐
- Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927223 ☐
- Grand panier pour friteuse OptiOil 15L et 18/23L PNC 927226 ☐

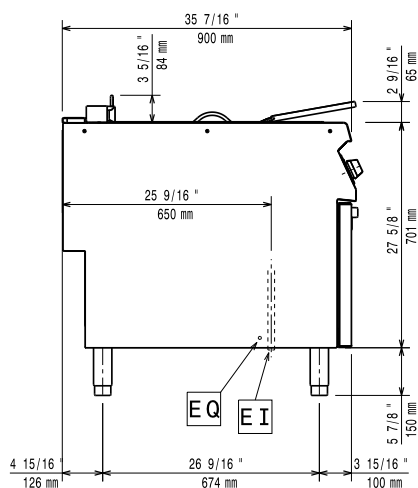
Línea de Cocción Modular

EVO900 Freidora Eléctrica, 2 cubas, 18 litros

Alzado

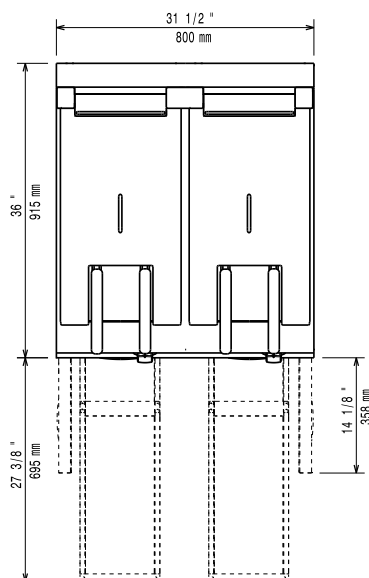


Lateral



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 watos

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 m³

392179 (Z9FREH2HFN)

0.98 m³

Grupo de certificación:

392095 (Z9FREH2HF0)

EFI9218

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.