

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

392078 (Z9FRGH2GF0)

Freidora a gas 15+15 lt. con 2 cubas en forma de "V" (quemadores externos) y 2 cestos - monoblock

Descripción**Artículo No.**

Quemadores en acero inoxidable de alta eficiencia 28kW. Gas natural o GLP. 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.

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____

Características técnicas

- Cubas embutidas en forma de V.
- Quemadores de 28kW de alta eficiencia en acero inoxidable con dispositivo de fallo de llama, situados en el exterior de la cuba.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- 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.
- Encendido piezo eléctrico para una seguridad añadida.
- 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.
- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Resistencia al agua IPX5.
- La unidad tiene 900mm de profundidad proporcionando una mayor superficie del área de trabajo.

Aprobación: _____

Part of

 Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.es.zanussiprofessional.com

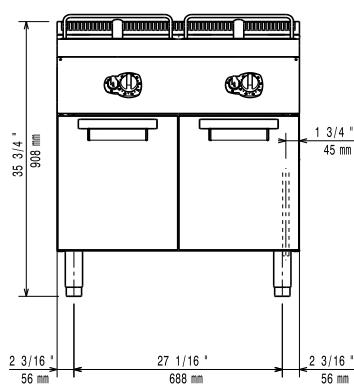
accesorios incluidos

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

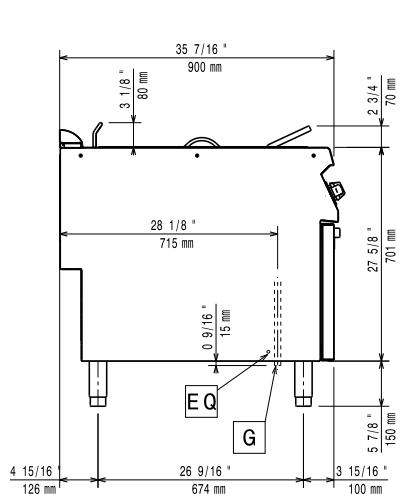
accesorios opcionales

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Kit de sellado de juntas | PNC 206086 | <input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral, altura 700mm, fondo 900mm | PNC 206335 | <input type="checkbox"/> |
| • Conducto de humos, diámetro 150 mm | PNC 206132 | <input type="checkbox"/> | • Puerta para base armario abierta | PNC 206342 | <input type="checkbox"/> |
| • Aro para condensador de humos, diámetro 150mm | PNC 206133 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 800 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (EVO700/900). Es obligatorio instalarlas sobre la "base soporte para patas o ruedas" | PNC 206135 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1200 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de patas para marina | PNC 206136 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 1600 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148 | <input type="checkbox"/> | • Base soporte para patas o ruedas, 2000 mm (EVO700/900) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 800 mm (EVO700/900) | PNC 206374 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (EVO700/900) | PNC 206375 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152 | <input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (EVO700/900) | PNC 206376 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 ZÓCALOS LATERALES-INST.OBRA 900 | PNC 206157 | <input type="checkbox"/> | • Mallas para chimenea, 400 mm | PNC 206400 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos laterales, derecha e izquierda | PNC 206165 | <input type="checkbox"/> | • KIT G.25.3 (NL) INYECTORES DE GAS PARA FREIDORAS 900 | PNC 206467 | <input type="checkbox"/> |
| • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 206167 | <input type="checkbox"/> | • Grand panier pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L | PNC 921691 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176 | <input type="checkbox"/> | • Kit 2 demi-paniers pour friteuse OptiOil 10L et 14/15L | PNC 921692 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177 | <input type="checkbox"/> | • Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 7lt, 14lt y 15lt | PNC 921693 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178 | <input type="checkbox"/> | • Vara desatascadora para el tubo de descarga de freidoras de 15lt | PNC 921695 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179 | <input type="checkbox"/> | • Deflector para productos harinosos para freidoras de 15lt (evita que la harina / pan se adhieran a la cuba) | PNC 921696 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 zócalos laterales (no para la base refrigerada/congeladora) | PNC 206180 | <input type="checkbox"/> | • Regulador de presión para unidades a gas | PNC 927225 | <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"/> | | | |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm | PNC 206246 | <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"/> | | | |





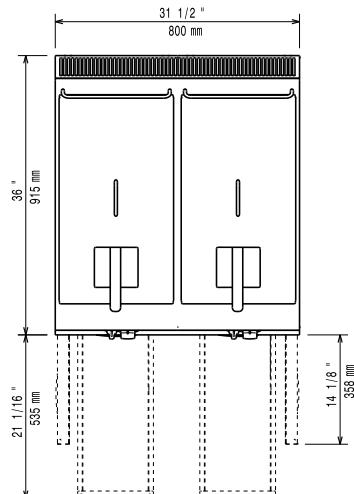
Alzado



Lateral

EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Natural gas - Presión

392078 (Z9FRGH2GF0)

7" w.c. (17.4 mbar)

Presión de gas LPG

11" w.c. (27.7 mbar)

Potencia gas:

28 kW

Suministro de gas estándar:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP

Entrada de gas

1/2"

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:

120 °C MIN; 190 °C MAX

Peso neto

86 kg

Peso del paquete

105 kg

Alto del paquete:

1080 mm

Ancho del paquete:

1020 mm

Fondo del paquete:

860 mm

Volumen del paquete:

0.95 m³

Grupo de certificación:

N9FG1

