

línea de Cocción Modular 900XP Freidora a gas, 1 cuba 23 litros con control Electrónico

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


391333 (E9KKHBBAMCG)

Freidora a gas 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) con control electrónico, programable y 2 medio cestos - HP

391375 (E9KKHQBAMCG)

* NOT TRANSLATED *

Descripción

Artículo No. _____

Freidora a gas 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos) con control electrónico, programable y 2 medio cestos - HP - Quemadores de 26 kW de alto rendimiento en acero inoxidable - Apto para gas natural o GLP - Cuba en forma de V con calentamiento indirecto y panel de control electrónico - Grifo para descargar el aceite dentro de un contenedor situado por debajo de la cuba - Función melting para un calentamiento controlado de la grasa sólida de fritura - Patas de acero inoxidable ajustables en altura - Paneles exteriores en acero inoxidable - Superficie de cocción en acero inoxidable de 2mm con ángulos redondeados - Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades.

Características técnicas

- Cuba embutida en forma de V.
- Sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura,

garantizando la seguridad del proceso.

- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Panel de control electrónico.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos y una puerta a derecha para la base.
- El diseño especial del panel de control ofrece una mejor garantía contra las infiltraciones de aceite.
- Quemadores de 26 kW de alto rendimiento en acero inoxidable y con dispositivo de fallo de llama conectado al exterior de la cuba.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

Construcción

- Unidad de 930 mm de fondo para proporcionar una superficie de trabajo mayor.
- 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.
- La unidad se entrega con 4 patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

Aprobación: _____

accesorios incluidos

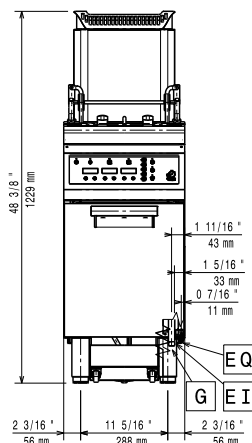
- 1 de Filtro aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (para quitar restos de grasa y de comida) - 900XP (sólo para 391333) PNC 200086
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350
- 1 de 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223

accesorios opcionales

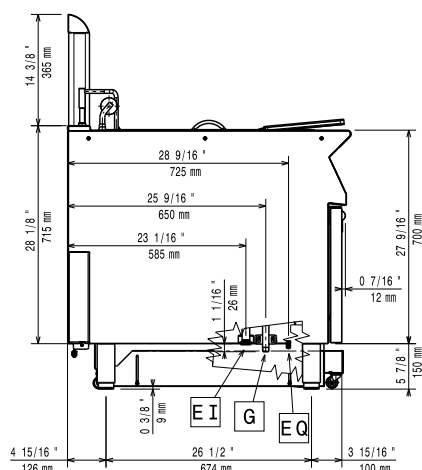
- Filtro aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (para quitar restos de grasa y de comida) - 900XP PNC 200086 ☐
- Kit de sellado de juntas PNC 206086 ☐
- Conducto de humos, diámetro 120 mm PNC 206126 ☐
- Aro para condensador de humos, diámetro 120mm PNC 206127 ☐
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. (sólo para 391333) PNC 206135 ☐
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm (sólo para 391375) PNC 206147 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm (sólo para 391375) PNC 206148 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm (sólo para 391375) PNC 206150 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm (sólo para 391375) PNC 206151 ☐
- Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm (sólo para 391375) PNC 206152 ☐
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación monobloque (sólo para 391375) PNC 206181 ☐
- Tapa higiénica para freidoras de 23lt (sólo para 391375) PNC 206201 ☐
- 2 paneles para conducto de servicio para instalación adosada (sólo para 391375) PNC 206202 ☐
- Zócalo frontal para freidoras de 23lt PNC 206203 ☐
- Extensión para el drenaje de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt PNC 206209 ☐
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303 ☐
- PASAMANO TRASERO 800MM - MARINE (sólo para 391375) PNC 206308 ☐
- - NOT TRANSLATED - (sólo para 391375) PNC 206309 ☐
- Condensador de humos para medio módulo, diámetro 120mm PNC 206310 ☐
- Puerta para base armario abierta PNC 206350 ☐
- Soporte reforzado con ruedas para freidoras de 23 litros y cocedoras (900XP) PNC 206372 ☐
- Panel trasero 600 mm (700/900XP) (sólo para 391375) PNC 206373 ☐

- Panel trasero 800 mm (700/900XP) (sólo para 391375) PNC 206374 ☐
- Panel trasero 1000 mm (700/900XP) (sólo para 391375) PNC 206375 ☐
- Panel trasero 1200 mm (700/900XP) (sólo para 391375) PNC 206376 ☐
- 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque PNC 216134 ☐
- Bandeja de deposito para freidoras de 23 litros (colocar en la cuba) - 900XP PNC 921023 ☐
- 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt. con gancho frontal para escurrir el aceite PNC 927200 ☐
- 1 cesto para freidoras de 18/23lt. con gancho frontal para escurrir el aceite PNC 927201 ☐
- 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223 ☐
- Regulador de presión para unidades a gas PNC 927225 ☐
- 1 cesto completo para freidoras de 18/23lt PNC 927226 ☐
- Vara desatascadora para tubo de drenaje de freidoras de 23lt PNC 927227 ☐
- Deflector p/productos harinosos para freidoras 23lt PNC 960645 ☐

Alzado

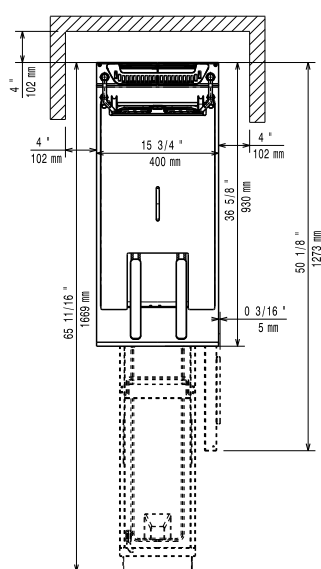


Lateral



EI = Conexión eléctrica
 EQ = Tornillo equipotencial
 G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:

391333 (E9KKHBBAMCG) 26 kW

391375 (E9KKHQBAMCG) 26 kW

Standard gas delivery:

Gas Natural G20 (20mbar)

Opción del tipo de gas

GLP; Gas natural

Entrada de gas

1/2"

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):

340 mm

Dimensiones útiles de la cuba (alto):

575 mm

Dimensiones útiles de la cuba (fondo):

400 mm

Capacidad de la cuba

21 lt MIN; 23 lt MAX

Rendimiento*:

36.5 kg\hora

Rango del termostato:

110 °C MIN; 190 °C MAX

Peso neto

83 kg

Peso del paquete

95 kg

Alto del paquete:

1480 mm

Ancho del paquete:

460 mm

Fondo del paquete:

1020 mm

Volumen del paquete

0.69 m³

Si se instala el equipo a lado de mobiliario o otras maquinarias sensibles a la temperatura, se aconseja mantener una distancia de aproximadamente 150mm o separar a través de un aislamiento térmico.

*Basado en:

ASTM F1361-Deep fat fryers

Grupo de certificación:

GF91E23