

**línea de Cocción Modular
900XP Freidora eléctrica, 1 cuba
23 litros, programable, HP**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



391345 (E9KKLDBAMCG)

Freidora eléctrica de 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos), control electrónico, programable, bomba de recirculación del aceite, 2 medios cestos, sistema automático de elevación de cestos, modo de cocción automático, predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite (accesorio opcional) - HP

Descripción

Artículo No.

Freidora eléctrica de 23 lt con 1 cuba en forma de "V" (calentadores externos), control electrónico, programable, bomba de recirculación del aceite, 2 medios cestos, sistema automático de elevación de cestos, modo de cocción automático, predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite (accesorio opcional) - HP

- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos de alto rendimiento (18kW) con deflectores innovadores situados fuera de la cuba
- Cuba en forma de V con calentamiento indirecto
- Panel de control electrónico programable
- Sistema automático de elevación de cestos con modo de cocción automático
- Predispuesta para sistema avanzado de filtrado de aceite
- Función melting para un calentamiento controlado de la grasa sólida de fritura
- Grifo para descargar el aceite dentro de un contenedor situado por debajo de la cuba; filtro de acero inoxidable

incluido

- 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.
- Elementos de calentamiento por infrarrojos externos a la cuba con deflectores innovadores que permiten limpiar la cuba de manera más sencilla y segura.
- Sistema de control electrónico inteligente integrado que monitorea la temperatura durante la fritura, garantizando la seguridad del proceso.
- Termostato de protección por sobrecalentamiento como estándar en todas las unidades.
- Sistema de filtrado de aceite integrado con una bomba específica para la recirculación del aceite.
- El equipo está predispuesto para el SISTEMA AVANZADO DE FILTRADO con filtros de papel para eliminar los restos de comida más pequeños y prolongar la vida del aceite.
- El equipo incluye sistema automático de elevación de cestos y MODO DE COCCIÓN AUTOMÁTICO.
- Posibilidad de memorizar hasta 5 programas (temperatura y tiempo) y 5 programas extra que se pueden personalizar utilizando el modo de cocción automático que permite ajustar automáticamente el tiempo de cocción en función de la carga.
- Todos los principales componentes están situados en la parte frontal de la unidad para facilitar el mantenimiento.
- Panel de control electrónico.
- Resistencia al agua IPX5.
- El diseño especial del panel de control ofrece una mejor garantía contra las infiltraciones de aceite.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 190 C°.
- Suministrada como estándar con 2 medios cestos, una puerta con bisagra a la derecha y filtro de acero inoxidable.

Construcción

- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- 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.
- La unidad se entrega con 4 patas de 50 mm en acero inoxidable como estándar.

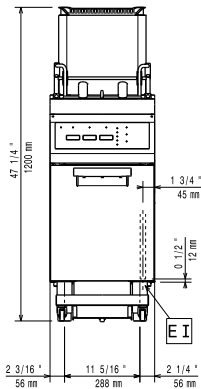
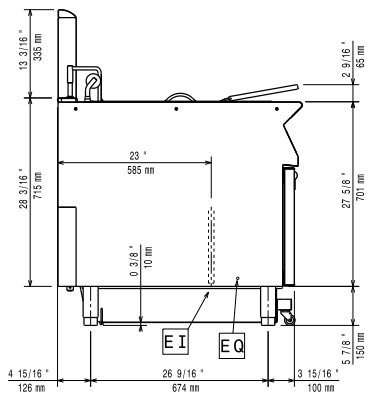
Aprobación: _____

accesorios incluidos

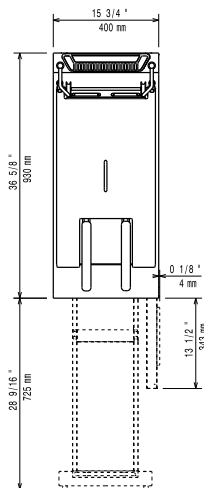
- 1 de Filtro aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (para quitar restos de grasa y de comida) - 900XP PNC 200086
- 1 de Puerta para base armario abierta PNC 206350
- 1 de 2 medios cestos para freidoras de 18/23lt PNC 927223

accesorios opcionales

- Kit para sistema avanzado de filtrado para freidoras de 23 litros, permite eliminar los restos de comida más pequeños y prolongar la vida del aceite - 900XP PNC 200084
- Pack de filtros de papel (100 unidades) para el sistema avanzado de filtrado de aceite para freidoras de 23 litros - 900XP PNC 200085
- Filtro aceite en acero inoxidable para freidoras de 23 litros (para quitar restos de grasa y de comida) - 900XP PNC 200086
- Kit para freidoras de 23 litros, tubo en elastómero muy resistente con extremidades de acero inoxidable para el drenaje del aceite - 900XP PNC 200087
- Kit de sellado de juntas PNC 206086
- Kit 4 ruedas, 2 giratorias con freno (700/900XP). Es necesario instalar el Soporte reforzado para ruedas/patas. PNC 206135
- Kit de patas para instalación en barcos PNC 206136
- 2 zócalos laterales (excepto para la base refrigeradora/congeladora) PNC 206180
- Tapa higiénica para freidoras de 23lt PNC 206201
- Extensión para el drenaje de aceite para freidoras de 15lt, 18lt y 23lt PNC 206209
- Alzatina de humos 400mm PNC 206303
- Puerta para base armario abierta PNC 206350
- Soporte reforzado con ruedas para freidoras de 23 litros y cocedoras (900XP) PNC 206372
- 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
- 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

Planta

Eléctrico
Suministro de voltaje

391345 (E9KKLDBAMCG) 380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Total vatios

18 kW

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*:

37.6 kg/hora

Rango del termostato:

110 °C MIN; 190 °C MAX

Peso del paquete

100 kg

Alto del paquete:

1360 mm

Ancho del paquete:

460 mm

Fondo del paquete:

1020 mm

Volumen del paquete

0.64 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