

línea de Cocción Modular
700XP Freidora monobloque a gas
de tubo, 1 cuba 34 litros

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



línea de Cocción Modular

700XP Freidora monobloque a gas de tubo, 1 cuba 34 litros

371072 (E7FRGH1LFT)

Freidora de tubo a gas 34 lt. (quemadores internos), con 1 cuba y 2 cestos (recomendada para productos rebozados)

Descripción

Artículo No.

- Superficie de cocción prensada en una sola pieza en acero inoxidable de 1,5 mm con ángulos redondeados
- Paneles exteriores en acero inoxidable con acabado Scotch-Brite
- Paneles laterales y trasero en una sola pieza para una mayor durabilidad y estabilidad
- Cortes láser en los laterales para un ajuste perfecto entre unidades
- Grifo para descarga del aceite
- Control termostático de la temperatura con termostato de seguridad para proteger contra sobrecalentamientos
- Rango de temperatura de 110°C a 190°C
- Cuba en forma de V con quemadores internos en acero inoxidable con combustión optimizada, dispositivo de fallo de llama y protección de piloto.
- Ideal para Productos Harinosos
- Los tubos de gas dentro de la cuba crean una "zona fría" que capturan las partículas

Aprobación: _____

Características técnicas

- Ideal para freír empanados, rebozados o productos harinados en general.
- La unidad se puede montar sobre patas en acero inoxidable regulables en altura 50mm.
- Los quemadores de tubo situados dentro de la cuba proporcionan una "zona fría", la cual garantiza que las partículas de comida permanezcan en el fondo de la cuba.
- 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 aparato puede usarse con gas natural o LPG, inyectores de conversión proporcionados como estándar.
- Protección contra el agua IPX 4.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- El diseño especial del sistema de los mandos de control garantiza la no filtración de agua.

Construcción

- Interior de la cuba con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Todos los paneles exteriores son en acero inoxidable con acabado Scotch Brite.
- Plano de trabajo en acero inoxidable en una sola pieza prensada de 1,5 mm de grosor.
- Los bordes laterales de la máquina son en ángulo recto para una unión perfecta entre unidades, eliminando huecos y posibles filtraciones de suciedad.

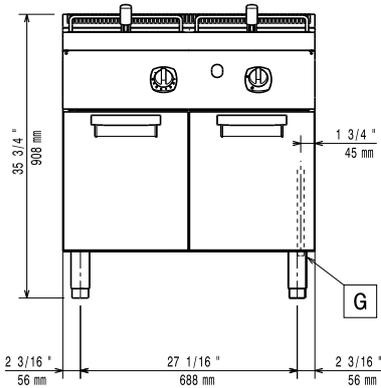
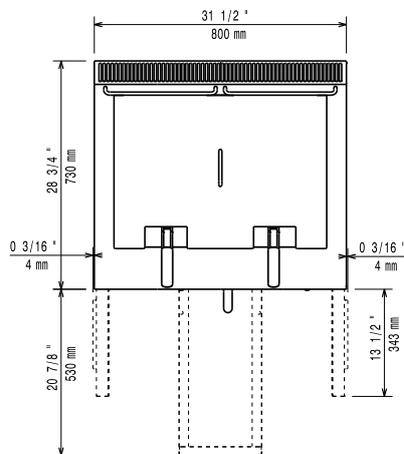
accesorios incluidos

- 2 de Medio cesto para freidora monobloque de 36lt PNC 921609

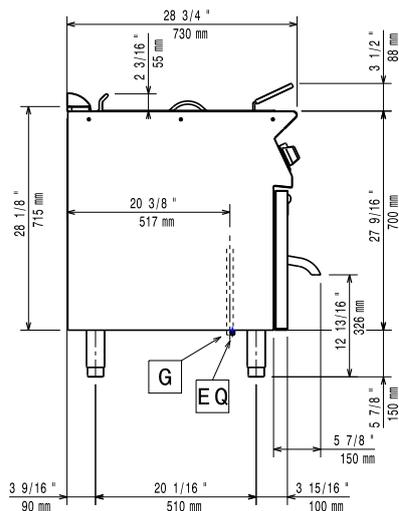
accesorios opcionales

- Conducto de humos, diámetro 150 mm PNC 206132
- Aro para condensador de humos, diámetro 150mm PNC 206133
- 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

- | | | | |
|---|--|--|--|
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 200 mm | PNC 206146
<input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1000 mm (700/900XP) | PNC 206375
<input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 400 mm | PNC 206147
<input type="checkbox"/> | • Panel trasero 1200 mm (700/900XP) | PNC 206376
<input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 800 mm | PNC 206148
<input type="checkbox"/> | • Chimenea de rejilla, 400mm (700XP/900XP) | PNC 206400
<input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1000 mm | PNC 206150
<input type="checkbox"/> | • 2 paneles cobertura lateral para elementos monobloque | PNC 216000
<input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1200 mm | PNC 206151
<input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 800 mm | PNC 216047
<input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal para instalación de obra, 1600 mm | PNC 206152
<input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1200 mm | PNC 216049
<input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206174
<input type="checkbox"/> | • Pasamanos frontal 1600 mm | PNC 216050
<input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 400 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206175
<input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 400mm | PNC 216185 <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 800 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206176
<input type="checkbox"/> | • Apoyaplatos 800mm | PNC 216186 <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1000 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206177
<input type="checkbox"/> | • Medio cesto para freidora monobloque de 36lt | PNC 921609
<input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1200 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206178
<input type="checkbox"/> | • Cesto para freidora monobloque de 36lt | PNC 921642
<input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal 1600 mm (no para base refrigeradora/congeladora) | PNC 206179
<input type="checkbox"/> | • Filtro para recolector de aceite para freidoras monobloque de 15lt | PNC 921693
<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"/> | • Regulador de presión para unidades a gas | PNC 927225
<input type="checkbox"/> |
| • Condensador de humos para 1 módulo, diámetro 150mm | PNC 206246
<input type="checkbox"/> | | |
| • 2 zócalos laterales | PNC 206249
<input type="checkbox"/> | | |
| • 2 zócalos laterales para instalación de obra | PNC 206265
<input type="checkbox"/> | | |
| • Alzatina de humos 800mm | PNC 206304
<input type="checkbox"/> | | |
| • Pasamanos laterales, derecho e izquierdo | PNC 206307
<input type="checkbox"/> | | |
| • Puerta para base armario abierta | PNC 206350
<input type="checkbox"/> | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 400 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206366
<input type="checkbox"/> | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 800 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206367
<input type="checkbox"/> | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1200 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206368
<input type="checkbox"/> | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 1600 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206369
<input type="checkbox"/> | | |
| • Soporte reforzado para base con patas o ruedas de 2000 mm (700/900XP) - no incluye ni patas ni ruedas | PNC 206370
<input type="checkbox"/> | | |
| • Panel trasero 800 mm (700/900XP) | PNC 206374
<input type="checkbox"/> | | |

Alzado

Planta


EQ = Tornillo equipotencial
G = conexión de gas

Lateral

Gas

Potencia gas:	371072 (E7FRGH1LFT)	93747.5 Btu/h (27.5 kW)
[NOT TRANSLATED]		Gas Natural G20 (20mbar)
Opción del tipo de gas		LPG; Gas natural
Entrada de gas		1/2"

Info

Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	648 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	380 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	320 mm
Capacidad de la cuba	29 lt MIN; 34 lt MAX
Rango del termostato:	105 °C MIN; 185 °C MAX
Peso neto	85 kg
Peso del paquete	105 kg
Alto del paquete:	1140 mm
Ancho del paquete:	820 mm
Fondo del paquete:	860 mm
Volumen del paquete	0.8 m ³

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.