

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Friteuse 14 liter, elektrisch, draaideur, h 800

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



588330 (MAFGFADDAO)

FRITEUSE 14 liter, elektrisch,
vlak bovenblad, onderbouw
met draaideur, h 800 mm

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische friteuse met een frituurbak van 12 - 14 liter, 240x380x225 mm, met indirecte verwarming voor een langere levensduur van de olie. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI304. 2 mm dik vlak bovenblad met anti-druppel frontprofiel. De V-vormige frituurbak is naadloos ingelast in het bovenblad met rondom afgeronde hoeken, een diepe koude zone en ruim bemeten overbruis zone. Rondom de frituurbak is een afgeronde opstaande rand ter voorkoming van lekken in de bak. De verwarmingselementen zijn onzichtbaar aan de buitenzijde van de diepgetrokken frituurbak gemonteerd, zodat een gladde bak met afgeronde hoeken ontstaat, die eenvoudig te reinigen is. Traploze thermostatische temperatuur regeling van 100 - 180°C, met oververhitting beveiliging en vetsmeltstand. Stand-by stand voor energie besparing en snelle herverwarming. Elektronische sensor voor nauwkeurige temperatuur regeling. Digitale led aanduidingen achter een getemperd glazen frontplaat. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Inclusief frituurmand, bodemrooster en een deksel. Onderbouw met aftapkraan en dubbelwandige draaideur, de bodemplaat is uitgevoerd met naadloos afgeronde hoeken (H2). Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX5 waterdicht.

Goedkeuring

Uitvoering

- Diepgetrokken V-vormige frituurbak.
- Ruime naadloos geperste overbruiszone rondom de bak.
- De externe verwarmingselementen maken dat de bak eenvoudig reinigbaar is.
- Bescherming tegen oververhitting: een temperatuursensor schakelt de stroom uit in geval van oververhitting.
- De indirecte verwarming en de egale warmte verdeling garanderen een langere gebruiksduur van de olie.
- Alle belangrijke componenten zijn eenvoudig bereikbaar vanaf de voorzijde.
- Gereduceerd vermogen stand voor het smelten van gestold vet.
- Olie niveau markering voor maximale / minimale vulling.
- Geschikt voor het frituren van vlees, vis, specialiteiten, groenten, frites en chips.
- De olie kan worden afgevoerd via een kogelkraan met vergrendeling, om onbedoeld openen te voorkomen. Geopend geeft de kogelkraan een volledige doorlaat voor eenvoudige reiniging van het aftap systeem.
- Het Thermodul verbindingssysteem zorgt voor een vrijwel naadloos bovenblad bij gekoppelde units.
- Metalen bedieningsknoppen met hygiënische siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging. Het speciale ontwerp van de knoppen voorkomt het binnendringen van vuil en water.
- Groot en duidelijk digitaal display van getemperd glas, bestand tegen warmte en chemicaliën, laat de temperatuur of de vermogensinstelling zien en tevens de aan-uit instelling van het apparaat en van de verwarmingselementen.
- De bak is uitgevoerd met een rondom lopende opstaande rand zodat er geen vervuild water in kan lopen.
- Elektronische sensor voor een nauwkeurige olie temperatuur regeling.

Constructie

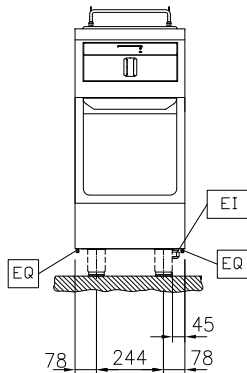
- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Inwendig roestvrijstalen frame voor heavy duty stevigheid.

Duurzaamheid

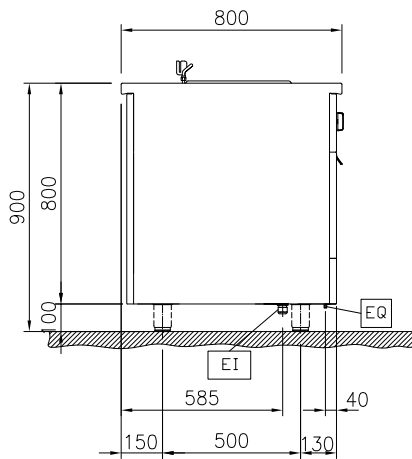
- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.
- Dit model is overeenkomstig met de Zwitserse Energie Efficiëntie Verordening (730.02).



Front aanzicht

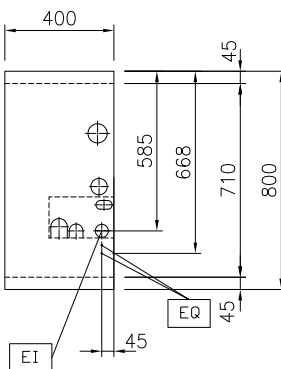


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	14.4 A
Aangesloten vermogen	10 kW

Algemene gegevens

Aantal bakken	1
Effectieve bak afmetingen, lengte	240 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	225 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	380 mm
Bak capaciteit	12 lt MIN; 14 lt MAX
Thermostaat instelling	100 °C MIN; 180 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	400 mm
Externe afmetingen, breedte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	800 mm
Gewicht, netto	65 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks FRITUURMAND voor 14 liter friteuse PNC 913151

Optionele accessoires

- OLIE OPVANGBAK voor 14 liter en 23 liter friteuse PNC 911570
- DEKSEL voor olie opvangbak PNC 911585
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 en Prothermetic 80 apparaten zonder opstaande rand, links of rechts PNC 912500
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 800 mm, eilandopstelling PNC 912508
- HANDRAIL 400x130 mm, voor montage op het front PNC 912522
- PORTIONEERSCHAP 400x200 mm, voor montage op het front PNC 912552
- AFZETSCHAP 300x800 mm, op inklapbare consoles PNC 912577
- AFZETSCHAP 400x800 mm, op inklapbare consoles PNC 912578
- AFZETSCHAP 200x800 mm, op vaste consoles PNC 912583
- AFZETSCHAP 300x800 mm, op vaste consoles PNC 912584
- AFZETSCHAP 400x800 mm, op vaste consoles PNC 912585
- FRONTPLINT 400x100 mm, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912594
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 800x100 mm, links en rechts, eilandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912619
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 1600x100 mm, links en rechts, Thermaline 80 met rug-aan-rug eilandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912625
- RVS SOKKEL 400x700x100 mm, voor Thermaline 80 units, eiland opstelling PNC 912821
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), zonder opstaande rand PNC 912971
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), zonder opstaande rand PNC 912972
- EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel PNC 913109
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel PNC 913110
- ROESTVRIJSTALEN OLIE FILTER voor opvangbak van 14 en 23 liter friteuse PNC 913146
- 2 KLEINE FRITUURMANDEN voor 14 liter friteuse PNC 913152
- EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel PNC 913200
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel PNC 913201
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 800 mm, rug-aan-rug opstelling PNC 913216

- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 800 mm, rug-aan-rug opstelling PNC 913217
- T-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en Prothermetic zonder opstaande rand PNC 913227
- INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 tegen ander fabriekaart, links of rechts PNC 913230
- ENERGIE OPTIMALISATIE SET 18A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913245
- EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913249
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913250
- EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913253
- EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling PNC 913254
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 800 mm, eilandopstelling PNC 913257
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 800 mm, rug-aan-rug opstelling PNC 913273
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 800 mm, rug-aan-rug opstelling PNC 913274
- FILTER 400 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90 PNC 913663
- WERKSCHAKELAAR 25A, 4 mm². Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913676