

**Modulaire bereidingsapparatuur
Thermaline 85 - Friteuse 23 liter,
elektrisch, opstaande rand, draaideur, h
700**

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**588631 (MBFCGBEDAO)**FRITEUSE 23 liter, elektrisch,
bovenblad met opstaande
achterrاند, onderbouw met
draaideur, h 700 mm

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische friteuse met een frituurbak van 20 - 23 liter, 340x400x250 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 en 40 mm hoge opstaande achterrاند. 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 vetmeltstand. Stand-by stand voor energie besparing en snelle herverwarming. Elektronische sensor voor nauwkeurige temperatuur regeling. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Inclusief frituurmand, bodemrooster en een deksel. Onderbouw met aftapkraan en dubbelwandige draaideur. Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermomodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX5 waterdicht.

Uitvoering

- Alle belangrijke componenten zijn eenvoudig bereikbaar vanaf de voorzijde.
- Het Thermomodul 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.
- Bescherming tegen oververhitting: een temperatuursensor schakelt de stroom uit in geval van oververhitting.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- De bak is uitgevoerd met een rondom lopende opstaande rand zodat er geen vervuild water in kan lopen.
- Diepgetrokken V-vormige frituurbak.
- Ruime naadloos geperste overbruiszone rondom de bak.
- De externe verwarmingselementen maken dat de bak eenvoudig reinigbaar is.
- De indirecte verwarming en de egale warmte verdeling garanderen een langere gebruiksduur van de olie.
- 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.
- Elektronische sensor voor een nauwkeurige olie temperatuur regeling.
- Optioneel leverbaar draagbaar controle apparaat voor de olie kwaliteit (code 9B8081) voor een efficiënte olie regulering.

Constructie

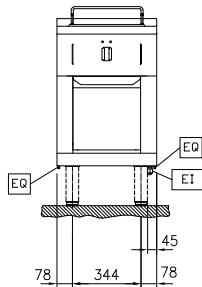
- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Inwendig roestvrijstalen frame voor heavy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

Duurzaamheid

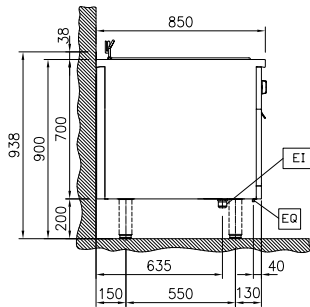
- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.
- Dit model is overeenkomstig met de Zwitserse Energie Efficiëntie Verordening (730.02).

Goedkeuring

Front aanzicht

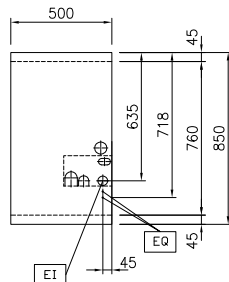


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	588631 (MBFCGBEDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage		26 A
Aangesloten vermogen		18 kW

Algemene gegevens

Aantal bakken	1
Effectieve bak afmetingen, lengte	340 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	250 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	400 mm
Bak capaciteit	20 lt MIN; 23 lt MAX
Thermostaat instelling	100 °C MIN; 180 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	500 mm
Externe afmetingen, breedte	850 mm
Externe afmetingen, hoogte	700 mm
Gewicht, netto	80 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks 2 KLEINE FRITUURMANDEN voor 23 liter friteuse PNC 913140

Optionele accessoires

- OLIE OPVANGBAK voor 14 liter en 23 liter friteuse PNC 911570
- DEKSEL voor olie opvangbak PNC 911585
- KOPPELRAIL 850 mm, voor Thermaline 85 en Prothermetic 85 apparaten met opstaande rand, links of rechts PNC 912498
- HANDRAIL 500x130 mm, voor montage op het front PNC 912523
- PORTIONEERSCHAP 500x200 mm, voor montage op het front PNC 912553
- AFZETSCHAP 300x850 mm, op inklapbare consoles PNC 912579
- AFZETSCHAP 400x850 mm, op inklapbare consoles PNC 912580
- AFZETSCHAP 200x850 mm, op vaste consoles PNC 912586
- AFZETSCHAP 300x850 mm, op vaste consoles PNC 912587
- AFZETSCHAP 400x850 mm, op vaste consoles PNC 912588
- FRONTPLINT 500x200 mm, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912631
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 850x200 mm, links en rechts, wandopstelling, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912659
- SET VAN 2 ZIJPLINTEN 1700x200 mm, links en rechts, Thermaline 85 met rug-aan-rug eilandopstelling, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912662
- RVS SOKKEL 500x800x200 mm, voor Thermaline 85 units, wand opstelling PNC 912879
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, Thermaline 85 met opstaande rand, H 700 mm, wandopstelling PNC 913003
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline 85 met opstaande rand, H 700 mm, wandopstelling PNC 913004
- ACHTERPANEEL voor Thermaline apparatuur, B 500 mm, H 700 mm, eilandopstelling PNC 913010
- EINDRAIL 850 mm, links, voor Thermaline 85 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel PNC 913115
- EINDRAIL 850 mm, rechts, voor Thermaline 85 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel PNC 913116
- FRITUURMAND voor 23 liter friteuse PNC 913141
- AFTAP DOORSTEEKHAAK voor 23 liter friteuse PNC 913142
- INLEG BODEMPLAAT, voorkomt verbranding bij meel, 23lt friteuse PNC 913143
- KRUIMZEEF VOOR KOUDE ZONE van 23 liter friteuse PNC 913144
- ROESTVRIJSTALEN OLIE FILTER voor opvangbak van 14 en 23 liter friteuse PNC 913146
- EINDRAIL 850 mm, links, voor Thermaline 85 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel PNC 913206

- EINDRAIL 850 mm, rechts, voor Thermaline 85 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel PNC 913207
- U-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en ProThermetic met opstaande rand PNC 913226
- INZETRAIL 850 mm, Thermaline 85 tegen ander fabriek, links of rechts PNC 913231
- ENERGIE OPTIMALISATIE SET 32A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913247
- PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 85 met opstaande rand, H 700 mm, wandopstelling PNC 913261
- PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 85 met opstaande rand, H 700 mm, wandopstelling PNC 913262
- PROFIEL ONDER ZIJPANEEL, LINKS, H 300 mm, Thermaline 85, H 700 mm, hangende wandmontage PNC 913641
- PROFIEL ONDER ZIJPANEEL, RECHTS, H 300 mm, Thermaline 85, H 700 mm, hangende wandmontage PNC 913642
- WANDMONTAGE SET voor Thermaline 85-90, H 700 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913655
- FILTER 500 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90 PNC 913664
- VERDEEL PANEEL Thermaline 85, H 700 mm PNC 913670
- VLAK ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, Thermaline 85, H 700 mm, voor opstelling met de zijkant tegen een muur of tegen een andere unit PNC 913686