

**Modulaire bereidingsapparatuur
Thermaline 85 - Friteuse 14 liter,
elektrisch, opstaande rand, draaideur, h
700**

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



588685 (MBFGGBDDAO)

FRITEUSE 14 liter, elektrisch,
bovenblad met opstaande
achterrاند, onderbouw met
draaideur, h 700 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 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 vetsmeltstand. 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).

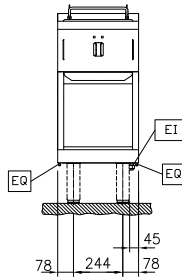
Goedkeuring



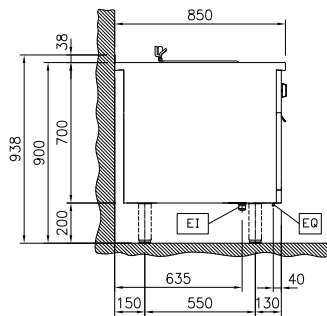
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur
Thermaline 85 - Friteuse 14 liter, elektrisch,
opstaande rand, draaideur, h 700

Front aanzicht

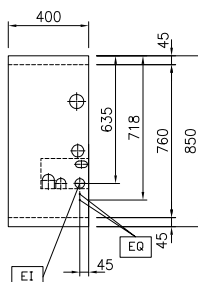


Zij aanzicht



EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

588685 (MBFGGBDDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Amperage

14.4 A

Aangesloten vermogen

ISO 9001; ISO 14001 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

850 mm

Externe afmetingen, hoogte

700 mm

Gewicht, netto

70 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 850 mm, voor Thermaline 85 en Prothermic 85 apparaten met opstaande rand, links of rechts PNC 912498 ☐
- HANDRAIL 400x130 mm, voor montage op het front PNC 912522 ☐
- PORTIONEERSCHAP 400x200 mm, voor montage op het front PNC 912552 ☐
- 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 400x200 mm, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten PNC 912630 ☐
- 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 400x800x200 mm, voor Thermaline 85 units, wand opstelling PNC 912878 ☐
- 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 400 mm, H 700 mm, eilandopstelling PNC 913009 ☐
- 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 ☐
- ROESTVRIJSTALEN OLIE FILTER voor opvangbak van 14 en 23 liter friteuse PNC 913146 ☐
- 2 KLEINE FRITUURMANDEN voor 14 liter friteuse PNC 913152 ☐
- 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 ProThermic met opstaande rand PNC 913226 ☐

- INZETRAIL 850 mm, Thermaline 85 tegen ander fabrikaat, links of rechts PNC 913231 ☐
- ENERGIE OPTIMALISATIE SET 18A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913245 ☐
- 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 400 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90 PNC 913663 ☐
- 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 ☐