

Cuisson modulaire thermaline 85 - Friteuse à zone froide électrique, 23 litres, Adossé

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



588631
(MBFCGBEDAO)

Friteuse à zone froide électrique 23 litres,
travail sur 1 côté, dossier

hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage.
Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.

Configuration : Un côté fonctionnel, Top, avec dossier, profil
hygiénique.

Description courte

Repère No. _____

Unité conçue conformément à la norme DIN 18860_2 avec un bec d'égouttage de 20 mm et un socle en retrait de 70 mm. Châssis intérieur très robuste de 2 mm et 3 mm en 1.4301 (AISI 304). Plan de travail de 2mm en 1.4301 (AISI 304). Surface plate et résistances externes pour faciliter le nettoyage. Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer. Appareil conçu pour frire la viande, le poisson et les légumes (frites). Cuve en forme de « V » emboutie à froid avec résistances externes pour faciliter le nettoyage. Système de chauffage indirect de l'huile et distribution uniforme de la chaleur pour une durée de vie prolongée de l'huile. Capteur électronique pour un contrôle précis de la température de l'huile. Réglage de puissance réduite pour faire fondre les graisses solidifiées. L'huile peut être facilement vidangée par une vanne. Compatible avec le système de soulèvement automatique des paniers pour une facilité de fonctionnement. Bords surélevés tout autour de l'évier pour prévenir l'infiltration de la saleté. Grande zone de débordement gravée autour de la cuve. Une protection anti-surchauffe coupe l'alimentation en cas de surchauffe. Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale. Manettes en métal avec une partie en silicone

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- Tous les composants principaux sont facilement accessibles depuis la façade.
- Système de connexion THERMODUL créant une surface de travail sans obstacle lorsque les unités sont connectées ensemble, évitant ainsi à la saleté d'entrer dans des composants vitaux et facilitant le retrait des unités en cas de remplacement ou de maintenance.
- Manettes en métal avec une partie en silicone hygiénique « souple » pour faciliter la manipulation et le nettoyage. Le design spécial des manettes évite l'infiltration des liquides ou de la salissure dans les composants vitaux.
- Protection contre la surchauffe : un capteur de température coupe l'alimentation en cas de surchauffe.
- Bords surélevés autour de la cuve pour la protéger contre l'infiltration de la saleté du plan de travail.
- Cuve en forme de « V » avec zone froide, emboutie à froid.
- Zone d'expansion située au dessus de la cuve.
- Résistances externes pour un nettoyage facile de la cuve.
- Système de chauffage indirect de l'huile et distribution uniforme de la chaleur pour garantir une durée de vie prolongée de l'huile.
- Réglage la puissance pour faire fondre les graisses solidifiées.
- Indication MAX/MIN du niveau de remplissage de l'huile.
- Conçue pour faire frire la viande, le poisson, les spécialités et les légumes (frites, chips) dans de l'huile chaude.
- L'huile peut être vidangée par une vanne pouvant être verrouillée pour éviter tout actionnement accidentel. Lorsqu'elle est ouverte, la vanne actionne une large ouverture transversale pour permettre le nettoyage du système de vidange.
- Capteur électronique pour un contrôle précis de la température de l'huile.

Construction

- Dessus épaisseur 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Conception conforme à la norme DIN 18860_2 avec rebord anti-gouttes de 20 mm et un socle de en retrait de 70 mm.
- Surface plate pour réduire au minimum les zones cachées et faciliter le nettoyage de toutes les surfaces
- Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau.
- Cadre interne en acier inoxydable pour une robustesse renforcée.

Développement durable



- Mode « Veille » pour économiser l'énergie et retrouver rapidement la puissance maximale.
- [NOT TRANSLATED]

Accessoires inclus

- 1 X Couple demi paniers pour friteuse 23lt PNC 913140

Accessoires en option

- Bac de vidange pour friteuse 14 & 23 lt PNC 911570 ☐
- Couverture pour bac de vidange PNC 911585 ☐
- Rail de connexion avec dossier 850mm PNC 912498 ☐
- Tablette de dressage 130mm, largeur 500mm PNC 912523 ☐
- Tablette de dressage 200mm, largeur 500mm PNC 912553 ☐
- Étagère rabattable, 300x850mm PNC 912579 ☐
- Étagère rabattable, 400x850mm PNC 912580 ☐
- Étagère latérale { PNC 912586 ☐
- Étagère latérale { PNC 912587 ☐
- Étagère latérale { PNC 912588 ☐
- Plinthe acier inox, 500x200mm PNC 912631 ☐
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, adossé 850x200mm PNC 912659 ☐
- Plinthes acier inox latérales gauche et droite, dos à dos 1700x200mm PNC 912662 ☐
- Socle inox, adossé, 500mm PNC 912879 ☐
- Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) droite, adossé PNC 913003 ☐
- Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) gauche, adossé PNC 913004 ☐
- Panneau arrière, 500x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossier PNC 913010 ☐
- Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 850mm PNC 913115 ☐
- Rail d'extrémité droite avec dossier, affleurant, 850mm PNC 913116 ☐
- 1 grand panier pour friteuse 23lt PNC 913141 ☐
- Tige de débouchage pour tube d'évacuation de friteuse 23lt PNC 913142 ☐
- Défecteur pour produits panés - Friteuse 23lt PNC 913143 ☐
- Plateau à sédiments pour friteuse 23lt PNC 913144 ☐
- Filtre pour bac de récupération d'huile PNC 913146 ☐
- Rail d'extrémité gauche (12mm) pour éléments TL85 avec dossier PNC 913206 ☐
- Rail d'extrémité droite (12mm) pour éléments TL85 avec dossier PNC 913207 ☐
- U inox assemblage fourneau dos à dos. PNC 913226 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913231 ☐
- Energy optimizer kit 32A - factory fitted PNC 913247 ☐
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à droite PNC 913261 ☐
- Panneau latéral renforcé uniquement en combinaison avec une étagère latérale, pour les installations contre le mur, à gauche PNC 913262 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913640 ☐

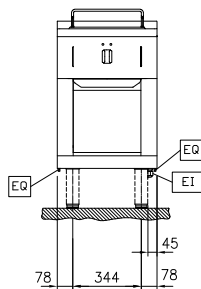
- Panneau latéral inférieur en acier inoxydable (12,5 mm), 850x300 mm, côté gauche, montage mural PNC 913641 ☐
- Panneau latéral inférieur en acier inoxydable (12,5 mm), 850x300 mm, côté droit, montage mural PNC 913642 ☐
- Kit montage mural pour unité - TL85/90 - Montage usine (H=700) PNC 913655 ☐
- Filtre L=500mm PNC 913664 ☐



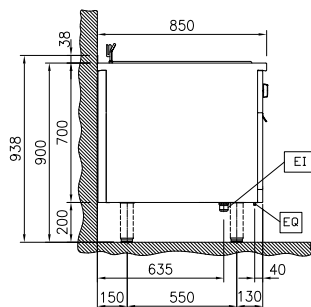
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson modulaire thermaleine 85 - Friteuse à zone froide électrique, 23 litres, Adossé

Avant

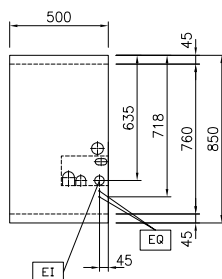


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 18 kW

Informations générales

Nb de paniers : 1
Largeur cuve utile : 340 mm
Hauteur cuve utile : 250 mm
Profondeur cuve utile : 400 mm
Capacité de cuve : 20 lt MIN; 23 lt MAX
Plage de réglage : 100 °C MIN; 180 °C MAX
Largeur extérieure : 500 mm
Profondeur extérieure : 850 mm
Hauteur extérieure : 700 mm
Poids net : 80 kg
Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant: 26 Amps



Cuisson modulaire
thermaleine 85 - Friteuse à zone froide électrique, 23 litres, Adossé
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2025.05.09