

Cuisson modulaire thermaline 85 - Friteuse à zone froide électrique 14 litres, Adossée

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



588685
(MBFGGBDDAO)

Friteuse à zone froide électrique 14 litres,
travail sur 1 côté, dossier

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 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 saleté 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]

APPROBATION: _____

Accessoires inclus

- 1 X 1 panier pour friteuse 14lt PNC 913151

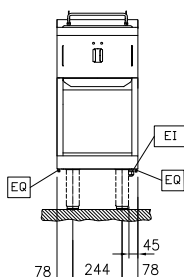
- Kit montage mural pour unité - TL85/90 - Montage usine (H=700) PNC 913655 ☐
- Filtre L=400mm PNC 913663 ☐

Accessoires en option

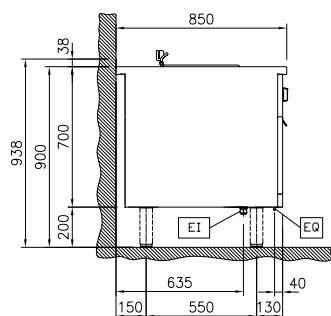
- Bac de vidange pour friteuse 14 & 23 lt PNC 911570 ☐
- Couverture pour bac de vidange PNC 911585 ☐
- Rail de connexion avec dossier 850mm PNC 912498 ☐
- Tablette de dressage 130mm, largeur 400mm PNC 912522 ☐
- Tablette de dressage 200mm, largeur 400mm PNC 912552 ☐
- Étagère rabattable, 300x850mm PNC 912579 ☐
- Étagère rabattable, 400x850mm PNC 912580 ☐
- Étagère latérale { PNC 912586 ☐
- Étagère latérale { PNC 912587 ☐
- Étagère latérale { PNC 912588 ☐
- Plinthe acier inox, 400x200mm PNC 912630 ☐
- 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, 400mm PNC 912878 ☐
- Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) droite, adossé PNC 913003 ☐
- Panneau latéral inox, 850x700mm, (12mm) gauche, adossé PNC 913004 ☐
- Panneau arrière, 400x700, pour tops et éléments monoblocs avec dossier PNC 913009 ☐
- Rail d'extrémité gauche avec dossier, affleurant, 850mm PNC 913115 ☐
- Rail d'extrémité droite avec dossier, affleurant, 850mm PNC 913116 ☐
- Filtre pour bac de récupération d'huile PNC 913146 ☐
- 2 paniers pour friteuse 14lt PNC 913152 ☐
- 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 ☐
- Kit d'optimisation de l'énergie 18A - monté en usine PNC 913245 ☐
- 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 ☐

Cuisson modulaire thermale 85 - Friteuse à zone froide électrique 14 litres, Adossée

Avant

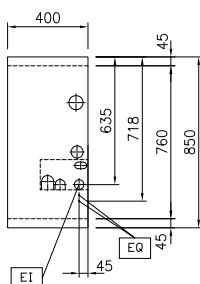


Côté



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 10 kW

Informations générales

Nb de paniers : 1
Largeur cuve utile : 240 mm
Hauteur cuve utile : 225 mm
Profondeur cuve utile : 380 mm
Capacité de cuve : 12 lt MIN; 14 lt MAX
Plage de réglage : 100 °C MIN; 180 °C MAX
Largeur extérieure : 400 mm
Profondeur extérieure : 850 mm
Hauteur extérieure : 700 mm
Largeur de stockage :
Hauteur de stockage :
Profondeur de stockage : 0 mm
Poids net : 70 kg
Configuration : Sur socle cimenté; 1 côté fonctionnel

Durabilité

Consommation de courant: 14.4 Amps