Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 7 l Elektro-Friteuse, 1-seitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

588210 (MAFAEBDDAO) 7-Liter-Elektro-Fritteuse, einseitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruiert nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel.. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. Gerät zum Fritieren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Pommes frites. Tiefgezogenes, V-förmiges Becken mit außen liegenden Heizelementen für leichte Reinigung. Indirekte Beheizung und gleichmäßige Wärmeverteilung für längere Verwendungsdauer des Fritierfetts. Elektronischer Fühler für genaue Regelung der Fettemperatur. Gerät mit Fettschmelzstufe. Leichter Fettablauf über Kugelventil. Kompatibel mit einem automatischen Korbhubsystem für leichtes Heben der Körbe. Ringsum laufende hohe Kante als Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Becken mit hohem Überschäumrand. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchstleistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem" Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.
IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.
Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Genehmigung:

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 7 l Elektro-Friteuse, 1-seitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Hauptmerkmale

- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- THERMODUL Anschlusssystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellte Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- Überlaufzone oben am Becken.
- Externe Heizelemente für einfache Beckenreinigung.
- Indirektes Fettheizsystem und gleichmäßige Wärmeverteilung garantieren eine längere Nutzung von Fett.
- Mit Fettschmelzstufe.
- Fettstandsmarkierung für MAX./MIN.-Füllung.
- Zum Fritieren von Fleisch, Fisch, Spezialitäten und Gemüse (Pommes frites, Chips).
- Fettablauf über Kugelventil mit Sperre zum Vermeiden von unbeabsichtigtem Öffnen. Das Kugelventil hat eine große Öffnung für leichte Reinigung des Ablaufs.
- Elektronischer Fühler für genaue Regelung der Fettemperatur.

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit

- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Korb für Fritteuse 7 Liter PNC 913145
- 1 St. Filter für Fettsammelbehälter für 2x5-l- und 7l-Fritteuse PNC 913154

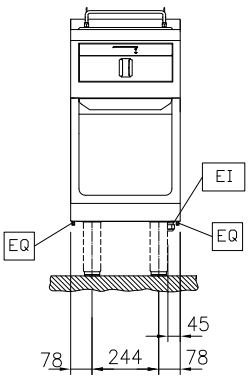
Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497 ❑
- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522 ❑
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552 ❑
- Klappbord PNC 912577 ❑
- Klappbord PNC 912578 ❑
- Seitenbord PNC 912583 ❑
- Seitenbord PNC 912584 ❑
- Seitenbord PNC 912585 ❑
- CNS-Frontblende, 400 mm Länge PNC 912630 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, wandstehend, 900 mm PNC 912658 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm PNC 912661 ❑
- CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge PNC 912840 ❑
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912977 ❑
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermeticKippgerät (links) PNC 912978 ❑
- CNS-Rückwand, 400x700 mm PNC 913009 ❑
- CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913093 ❑
- CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913097 ❑
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913113 ❑
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913114 ❑
- Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung PNC 913204 ❑
- Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913205 ❑
- U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ❑
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links PNC 913263 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts PNC 913265 ❑
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663 ❑

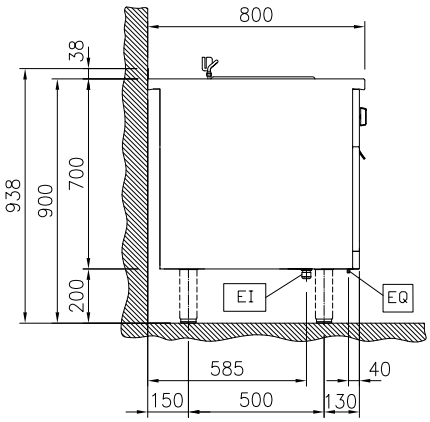
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 7 l Elektro-Friteuse, 1-seitige Bedienung, rückseitige Aufkantung

Front

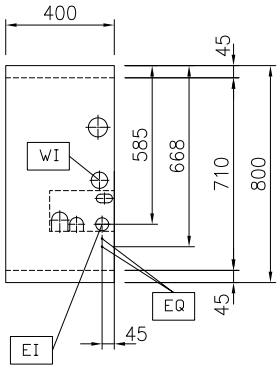


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	5.4 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Becken:	1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	240 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	135 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	380 mm
Thermostatbereich:	100 °C MIN; 180 °C MAX
Beckeninhalt (MAX):	7 lt MAX
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	70 kg

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	7.8 Amps

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.15

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Korb für Fritteuse 7 Liter PNC 913145
- 1 St. Filter für Fettsammelbehälter für 2x5-l- und 7l-Fritteuse PNC 913154

Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497 ❑
- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522 ❑
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552 ❑
- Klappbord PNC 912577 ❑
- Klappbord PNC 912578 ❑
- Seitenbord PNC 912583 ❑
- Seitenbord PNC 912584 ❑
- Seitenbord PNC 912585 ❑
- CNS-Frontblende, 400 mm Länge PNC 912630 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, wandstehend, 900 mm PNC 912658 ❑
- CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm PNC 912661 ❑
- CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge PNC 912840 ❑
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912977 ❑
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermeticKippgerät (links) PNC 912978 ❑
- CNS-Rückwand, 400x700 mm PNC 913009 ❑
- CNS-Seitenwand, links, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913093 ❑
- CNS-Seitenwand, rechts, für Geräte mit Aufkantung, 12,5 mm PNC 913097 ❑
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913113 ❑
- Endschiene, für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913114 ❑
- Endschiene (12,5 mm), links, für Geräte mit Aufkantung PNC 913204 ❑
- Endschiene (12,5 mm), rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913205 ❑
- U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913230 ❑
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, links PNC 913263 ❑
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts PNC 913265 ❑
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663 ❑

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.