

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 14 lt Well Freestanding Electric Deep Fat Fryer, 1 Side, H=700

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


588328 (MAFGEADDAO)

 14-Liter-Elektro-Fritteuse,
 einseitige Bedienung

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 Fetttemperatur. Gerät mit Fettschmelzstufe. Leichter Fettablauf über Kugelventil. Kompatibel mit einem automatischen Korbbusssystem 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.

Hauptmerkmale

- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- Überlaufzone oben am Becken.
- Externe Heizelemente für einfache Beckenreinigung.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Indirektes Fettheizsystem und gleichmäßige Wärmeverteilung garantieren eine längere Nutzung von Fett.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- 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.
- THERMODUL Anschlussystem 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.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellten 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.
- Elektronischer Fühler für genaue Regelung der Fetttemperatur.

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

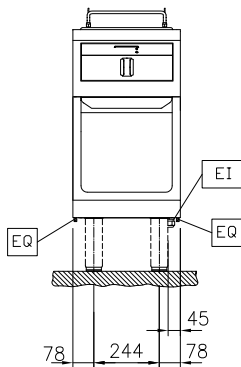


Genehmigung:

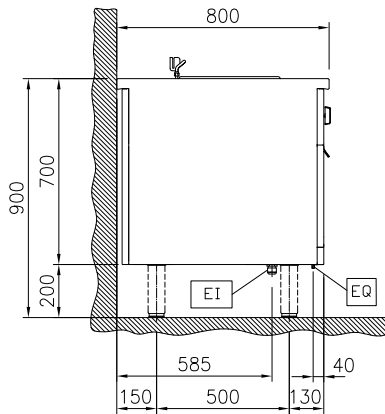
schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

Front

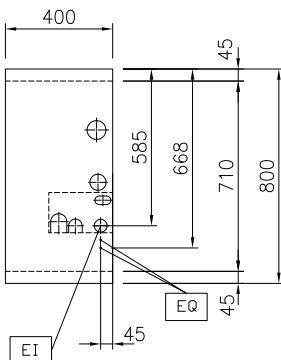


Seite



EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	10 kW

Schlüsselinformation

Anzahl Becken:	1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	240 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	225 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	380 mm
Beckeninhalt:	12 lt MIN; 14 lt MAX
Thermostatbereich:	100 °C MIN; 180 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	65 kg
Konfiguration	auf Untergestell; einseitig bedienbar

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch	14.4 Amps
------------------------------	-----------

Serienmäßiges Zubehör

Optionales Zubehör

• Fettauffangbehälter für Fritteuse 14 und 23 Liter	PNC 911570	☐	• Endschiene, (12,5 mm), rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913250	☐
• Deckel für Behälter für Fritteusen 14 und 23 Liter	PNC 911585	☐	• Endschiene, bündig, links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913253	☐
• Verbindungsschiene	PNC 912500	☐	• Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913254	☐
• CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm	PNC 912509	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913258	☐
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913271	☐
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913272	☐
• Klappbord	PNC 912577	☐	• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	☐
• Klappbord	PNC 912578	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913668	☐
• Seitenbord	PNC 912583	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913684	☐
• Seitenbord	PNC 912584	☐			
• Seitenbord	PNC 912585	☐			
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912630	☐			
• CNS-Sockelblenden links und rechts, freistehend, 900 mm	PNC 912655	☐			
• CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm	PNC 912661	☐			
• CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge	PNC 912859	☐			
• Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912971	☐			
• Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912972	☐			
• Endschiene, links, bündig	PNC 913109	☐			
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913110	☐			
• Filter für Fettsammelbehälter	PNC 913146	☐			
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913200	☐			
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913201	☐			
• CNS-Seitenwand, links, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm	PNC 913214	☐			
• CNS-Seitenwand, rechts, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm	PNC 913215	☐			
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	☐			
• Energie-Optimierer 18A	PNC 913245	☐			
• Endschiene, (12,5 mm), links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913249	☐			