Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 7 l Elektro-Friteuse, freistehend, Hygieneunterbau

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588629 (MBFAGBDDAO) Thermaline 850 - ONE 7 LT WELL FREESTANDING ELECTRIC DEEP FAT FRYER, 1SIDE OPERATION WITH BACKSPLASH (H) - 400 V

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innerer Tragerahmen aus 2 mm und 3 mm Chromnickelstahl 1.4301 für besondere Stabilität. 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301. Konstruktion mit ebenen, reinigungsfreundlichen Flächen. Durch das THERMODUL-Verbindungssystem entsteht bei Aufstellung der Geräte nebeneinander eine fugenlose Arbeitsplatte, und das Eindringen von Schmutz wird verhindert. Gerät zum Fritieren von Fleisch, Fisch und Gemüse (Pommes frites). Tiefgezogenes, V-förmiges Becken mit außen liegenden Heizelementen für leichte Reinigung. Indirektes Heizsystem und gleichmäßige Wärmeverteilung für längere Verwendungsdauer von Fritierfett. Elektronischer Fühler für genaue Regelung der Fettemperatur. Mit Fettschmelzstufe. Fett kann leicht über ein Kugelventil abgelassen werden. Kompatibel mit automatischem Korbhubsystem für leichtes Heben. Ringsum erhöhte Beckenkanten zum Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Große Überlaufzone um das Becken herum. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei Überhitzung ab. Standbyfunktion spart Energie und heizt schnell wieder zur Maximalleistung auf. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem „weichem" Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz. Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung

Genehmigung:

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

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

Serienmäßiges Zubehör

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

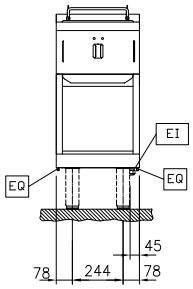
Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498 ❑
- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522 ❑
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552 ❑
- Klappbord PNC 912579 ❑
- Klappbord PNC 912580 ❑
- Seitenbord PNC 912586 ❑
- Seitenbord PNC 912587 ❑
- Seitenbord PNC 912588 ❑
- CNS-Frontblende, 400 mm Länge PNC 912630 ❑
- CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge PNC 912659 ❑
- CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge PNC 912662 ❑
- CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge PNC 912878 ❑
- CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm PNC 913003 ❑
- CNS-Seitenwand links, 12,5 mm PNC 913004 ❑
- CNS-Rückwand, 400x700 mm PNC 913009 ❑
- Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung PNC 913115 ❑
- Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung PNC 913116 ❑
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links PNC 913206 ❑
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts PNC 913207 ❑
- U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913231 ❑
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244 ❑
- Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913261 ❑
- Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913262 ❑
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913686 ❑

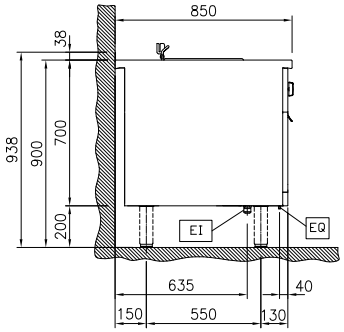
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Modulare Großküchengeräteserie 7 l Elektro-Friteuse, freistehend, Hygieneunterbau

Front

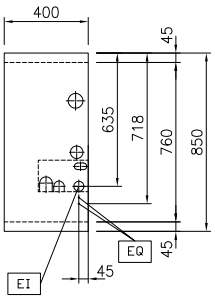


Seite



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
Beckeninhalt:	6 lt MIN; 7 lt MAX
Thermostatbereich:	100 °C MIN; 180 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	70 kg
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar

Nachhaltigkeit

Durschnittlicher Verbrauch	7.8 Amps

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

2026.11.19