Electrolux PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie 231 Gas-Friteuse, freistehend, Hygieneunterbau

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588632 (MBFDGBEDPO) thermaline 85 - ONE 23 LT WELL FREESTANDING GAS DEEP FAT FRYER, 1SIDE OPERATION WITH BACKSPLASH (H) - 400 V

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion gemäß DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase und 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 thermostatischer Regelung der Fritierfettemperatur bis maximal 185 °C. Elektrische Zündung über Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit. Flammenwächter für jeden Brenner sowie Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung. 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. IPX4 Spritzwasserschutz. Konfiguration:

Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung

Genehmigung:

Modulare Großküchengeräteserie 23l Gas-Friteuse, freistehend, Hygieneunterbau

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.
- 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.
- Zündsicherung zu jedem Brenner.
- Sicherheitsthermostat und thermostatische Regelung.
- Thermostatische Regelung der Fett-Temperatur bis max. 185 °C.
- Elektrische Zündung über eine Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit.

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
- IPx4-Wasserschutz.
- Selbsttragende Konstruktion.

Serienmäßiges Zubehör

Optionales Zubehör

• Fettauffangbehälter für Fritteuse 15 und 23 Liter	PNC 911570	❑
• Deckel für Behälter für Fritteusen 15 und 23 Liter	PNC 911585	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912498	❑
• Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912523	❑
• CNS-Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912553	❑
• Klappbord	PNC 912579	❑
• Klappbord	PNC 912580	❑
• Seitenbord	PNC 912586	❑
• Seitenbord	PNC 912587	❑
• Seitenbord	PNC 912588	❑
• CNS-Frontblende, 500 mm Länge	PNC 912631	❑
• 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, 500 mm Länge	PNC 912879	❑
• CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm	PNC 913003	❑
• CNS-Seitenwand links, 12,5 mm	PNC 913004	❑
• CNS-Rückwand, 500x700 mm	PNC 913010	❑
• Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung	PNC 913115	❑
• Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913116	❑
• Filter für Fettsammelbehälter	PNC 913146	❑
• 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	❑
• Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913261	❑
• Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913262	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	❑
• Untere Seitenwand unterer Teil links TL85 Wandmontage H300	PNC 913641	❑
• Untere Seitenwand unterer Teil rechts TL85 Wandmontage H300	PNC 913642	❑
• TL85/90 Wandmontageset - UNITS H700	PNC 913655	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	❑

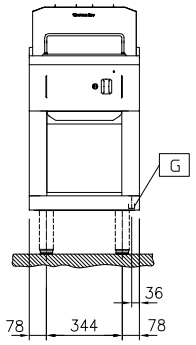
CE

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

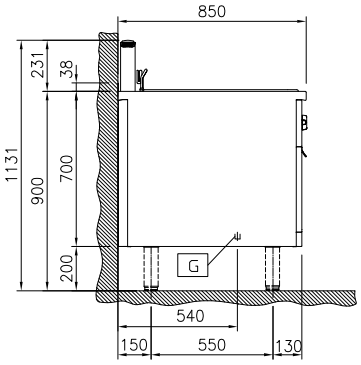
2026.11.19

Modulare Großküchengeräteserie 23l Gas-Friteuse, freistehend, Hygieneunterbau

Front

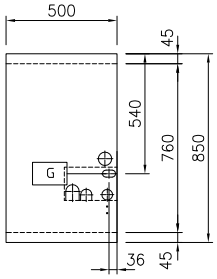


Seite



EQ = Equipotentialschraube
G = Gasanschluss

oben



Gas

Gasleistung:	21 kW
Gasart, Option:	Erdgas
Gaszufuhr:	1/2"

Schlüsselinformation

Anzahl Becken:	1
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	340 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	250 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	400 mm
Beckeninhalt:	20 lt MIN; 23 lt MAX
Thermostatbereich:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	500 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	80 kg
Konfiguration	auf Untergestell;einseitig bedienbar

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