



588685 Elektro-Friteuse 14 Liter, einseitige Bedienung,
(MBFGGBDDAO) Aufkantung 38mm

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Abdeckung mit Tropfnase und 70

mm zurückgesetztem 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 Fetttemperatur. 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.

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- 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.
- Überhitzungsschutz: 1Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Spritzschutz: IPX5
- 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 Fetemperatur.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

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
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.
- Dieses Modell entspricht der Schweizer Energieeffizienz-Verordnung (730.02).

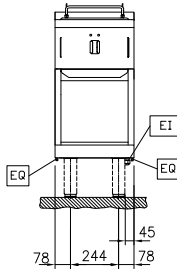
Serienmäßiges Zubehör

- 1 Stk. 1 Stk. Korb für 14-l-Friteuse PNC 913151

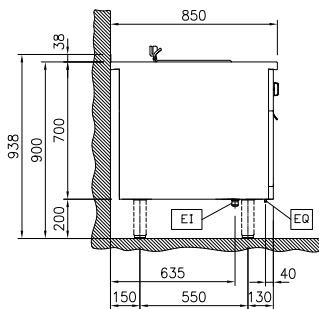
Optionales Zubehör

- Feltauffangbehälter für Friteuse 14 und 23 Liter PNC 911570
- Deckel für Behälter für Fritteusen 14 und 23 Liter PNC 911585
- 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
- Filter für Fettsammelbehälter PNC 913146
- 2 Stk. Körbe für 14-l-Fritteusen PNC 913152
- 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 t180/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913231
- Energie-Optimierer 18A PNC 913245
- 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
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670
- - NOT TRANSLATED - PNC 913686

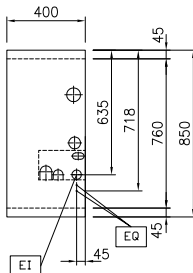
Front



Seite


 EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben


Elektrisch

Netzspannung:
 588685 (MBFGGBDDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Gesamt-Watt ISO 9001; ISO 14001 kW

Schlüsselinformation

Konfiguration auf Untergestell; einseitig bedienbar
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: 850 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
Lagerkammer-Abmessungen, Länge:
Lagerkammer-Abmessungen, Höhe:
Lagerkammer-Abmessungen, Tiefe: 0 mm
Nettogewicht: 70 kg

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 14.4 Amps