



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 85 - Elektro-Friteuse 14 Liter,
einseitige Bedienung, Aufkantung 38mm**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



588685
(MBFGGBDDAO)

Elektro-Friteuse 14 Liter, einseitige Bedienung,
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 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.

Genehmigung: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

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: 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 Fetemperatur.

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).

Optionales Zubehör

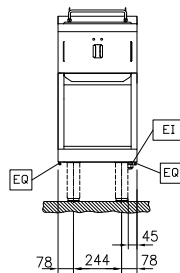
• Fettauffangbehälter für Fritteuse 14 und 23 Liter	PNC 911570	<input type="checkbox"/>
• Deckel für Behälter für Fritteusen 14 und 23 Liter	PNC 911585	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912498	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	<input type="checkbox"/>
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912579	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912580	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912586	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912587	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912588	<input type="checkbox"/>
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912630	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Wandaufstellung, 850 mm Länge	PNC 912659	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitensockelblenden links und rechts, für Aufstellung Rücken an Rücken, 1700 mm Länge	PNC 912662	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockel, wandstehend, 400 mm Länge	PNC 912878	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand rechts, 12,5 mm	PNC 913003	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand links, 12,5 mm	PNC 913004	<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 400x700 mm	PNC 913009	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, links, für Gräte mit Aufkantung	PNC 913115	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, bündig, rechts, für Geräte mit Aufkantung	PNC 913116	<input type="checkbox"/>
• Filter für Fettsammelbehälter	PNC 913146	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913206	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913207	<input type="checkbox"/>
• U-Profil, Rücken an Rücken 80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913231	<input type="checkbox"/>
• Energie-Optimierer 18A	PNC 913245	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913261	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913262	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	<input type="checkbox"/>
• Untere Seitenwand unterer Teil links TL85 Wandmontage H300	PNC 913641	<input type="checkbox"/>
• Untere Seitenwand unterer Teil rechts TL85 Wandmontage H300	PNC 913642	<input type="checkbox"/>
• TL85/90 Wandmontageset - UNITS H700	PNC 913655	<input type="checkbox"/>
• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913686	<input type="checkbox"/>



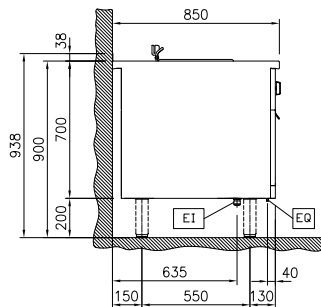
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 85 - Elektro-Friteuse 14 Liter, einseitige Bedienung, Aufkantung 38mm

Front

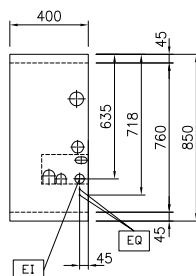


Seite



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

Nachhaltigkeit

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



Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 85 - Elektro-Friteuse 14 Liter, einseitige Bedienung,
Aufkantung 38mm
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.