



589142 (MCYAAADOBO)

Elektro-Pommes-frites-
Wanne, einseitige
Bedienung, GN 1/1

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Gerätekonstruktion nach DIN 18860_2, Deckplatte mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem 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 Warmhalten von Produkten bis zum Servieren oder in Kombination mit einer Friteuse zum Abtropfen von überschüssigem Fett von Pommes frites. Infrarot-Heizelemente an der Rückseite zum Verlängern der Warmhaldauer. Becken zur Aufnahme von GN 1/1-150 Behältern. Einfache Bedienblende. Lieferung mit einem gelochten Einlegeboden GN 1/1. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Einseitige Bedienung.

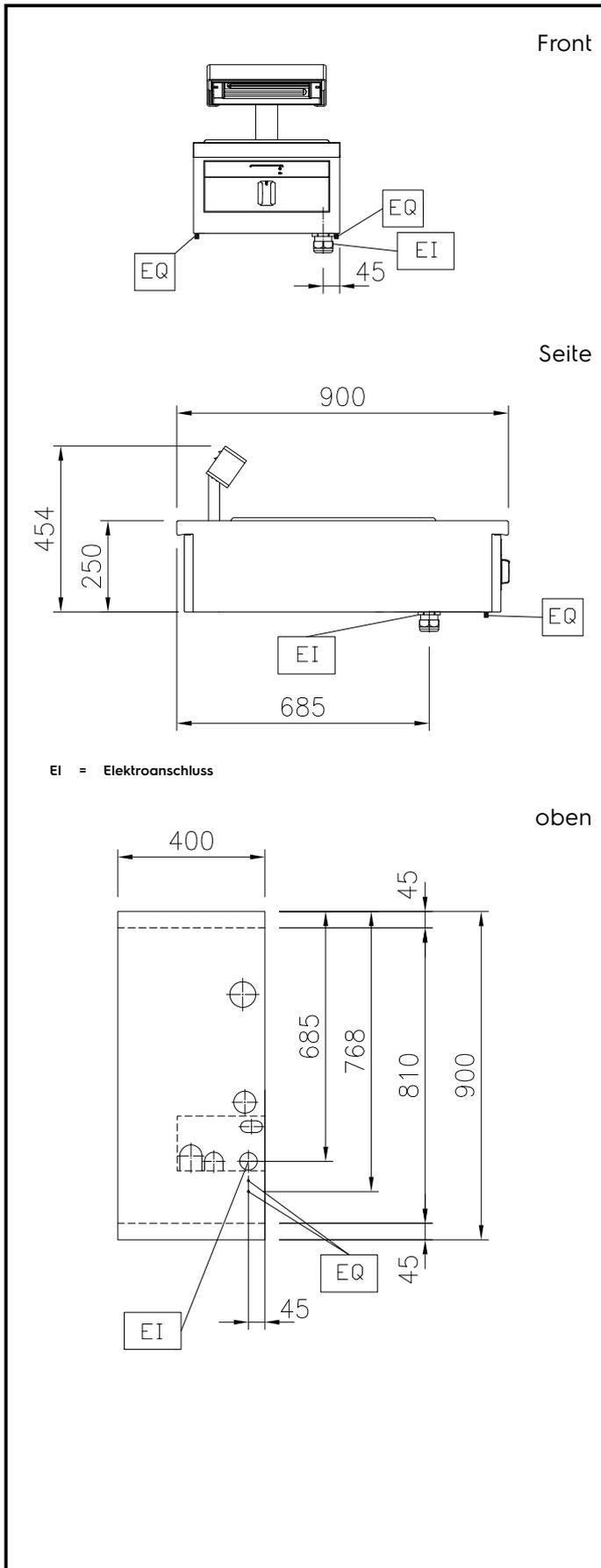
Hauptmerkmale

- 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.
- Spritzschutz: IPX5
- Bedienerfreundliche Regelblende.
- Das Gerät kann auch zum Warmhalten von fertigen Gerichten genutzt werden.
- Gerät einschließlich 1 gelochten Einlegeboden in Spezialform für leichtes Entnehmen der Produkte.
- Gerät mit Infrarot-Heizelementen an der Rückseite zum Erhöhen der Haltezeit.
- Becken geeignet zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern bis max. 150 mm h.
- Hauptsächlich angewendet in Kombination mit einer Friteuse zum Fettabtropfen in die Wanne.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellte Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.

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
- Innenrahmen für besondere Stabilität aus 2 und 3 mm dickem Chromnickelstahl 1.4301 (AISI 304).
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase.

Genehmigung: _____



EI = Elektroanschluss

Elektrisch

Netzspannung:	589142 (MCYAAADOBO)	230 V/1N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt		1 kW

Schlüsselinformation

Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:	306 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	156 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:	510 mm
Außenabmessungen, Länge:	400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	250 mm
Nettogewicht:	16 kg

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch	4.3 Amps
------------------------------	----------

Optionales Zubehör

- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552
- Klappbord PNC 912581
- Klappbord PNC 912582
- Seitenbord PNC 912589
- Seitenbord PNC 912590
- Seitenbord PNC 912591
- Endschiene, links, bündig PNC 913111
- Endschiene, rechts, bündig PNC 913112
- Endschiene (12,5 mm), links PNC 913202
- Endschiene (12,5 mm), rechts PNC 913203
- T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken,
für Geräte ohne Aufkantung,
Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen) PNC 913227
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 PNC 913232
- Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/
Rücken-Aufstellung, links PNC 913251
- Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/
Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913252
- Endschiene, (bündig), für Rücken/
Rücken-Aufstellung, links PNC 913255
- Endschiene, (bündig), für Rücken/
Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913256
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE
80/85/90 PNC 913663