



## Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 23 I Gas-Friteuse, 1-seitige Bedienung



589302 (MCFDEAEDPO)

23-Liter-Gas-Friteuse,  
einseitige Bedienung

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Konstruiert nach DIN 18860\_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter 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 Fritieren von Fleisch, Fisch, Gemüse, Pommes frites. Tiefgezogenes, V-förmiges Becken mit thermostatisch geregelter Fettemperatur bis 185 °C. Elektrische Zündung über Batterie mit Thermoelement für zusätzliche Sicherheit. Flammenwächter an jedem Brenner, mit Sicherheitsthermostat und thermostatischer Regelung. Gerät mit Fettschmelzstufe. Leichter Fettablauf über Kugelventil. Kompatibel mit einem automatischen Korbhubsystem für leichtes Heben der Körbe. Ringsum laufende hohe Kante als Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Becken mit hohem Überschäumrand. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX4 Spritzwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

#### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

### 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.
- 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

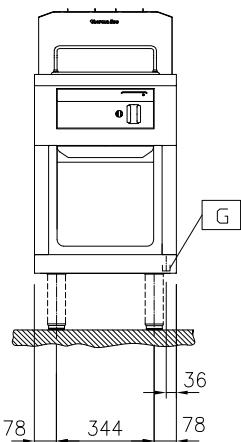
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860\_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- IPx4-Wasserschutz.
- Selbsttragende Konstruktion.

#### Genehmigung:

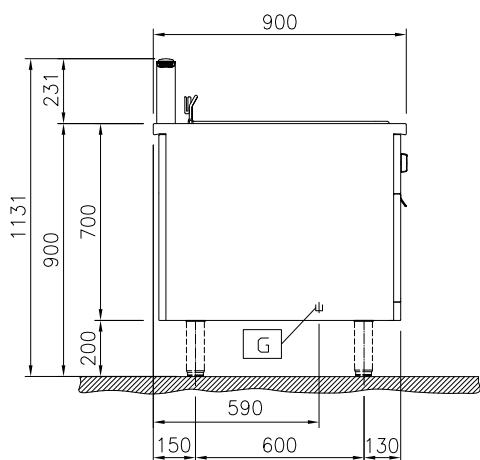


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

Front

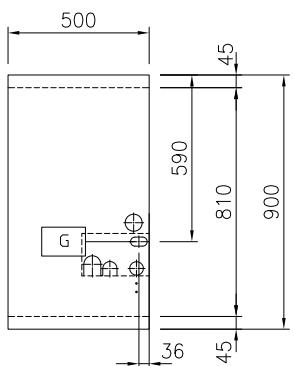


Seite



EQ = Equipotentialschraube  
G = Gasanschluss

oben

**Gas****Gasleistung:** 21 kW**Gasart, Option:****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:** 900 mm**Außenabmessungen, Höhe:** 700 mm**Nettogewicht:** 85 kg**Konfiguration** auf Untergestell; einseitig bedienbar
**Modulare Großküchengeräteserie  
thermaleine 90 - 23 I Gas-Friteuse, 1-seitige Bedienung**

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

2025.12.12

**Optionales Zubehör**

- Fettauffangbehälter für Fritteuse 14 und 23 Liter PNC 911570
- Deckel für Behälter für Fritteusen 14 und 23 Liter PNC 911585
- Verbindungsschiene PNC 912502
- CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung PNC 912512
- Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912523
- CNS-Portionierbord, 500 mm Länge PNC 912553
- Klappbord PNC 912581
- Klappbord PNC 912582
- Seitenbord PNC 912589
- Seitenbord PNC 912590
- Seitenbord PNC 912591
- CNS-Frontblende, 500 mm Länge PNC 912631
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung PNC 912657
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 912663
- CNS-Sockel, freistehend, 500 mm Länge PNC 912955
- Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermic Kippgerät (rechts), ProThermic Standgerät (links) mit ProThermic (rechts) PNC 912975
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermic Kippgerät (links), ProThermic Standgerät (rechts) mit ProThermic (links) PNC 912976
- Endschiene, links, bündig PNC 913111
- Endschiene, rechts, bündig PNC 913112
- Grobschmutzfilter für 23-l-Fritteuse PNC 913144
- Filter für Fettsammelbehälter PNC 913146
- Endschiene (12,5 mm), links PNC 913202
- Endschiene (12,5 mm), rechts PNC 913203
- CNS-Seitenwand, links, 12,5 mm, für Rücken an Rücken PNC 913222
- CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken PNC 913223
- T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen) PNC 913227
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIBEN, 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
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung PNC 913260
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 913275
- Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 913276
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688