

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

### Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #  
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


**589302 (MCFDEADPO)**

 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 Fetttemperatur 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 Überschaumrand. Überhitzungsschutz schaltet die Energiezufuhr bei zu hoher Temperatur ab. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX4Spritzwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Freistehend, 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.
- 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.

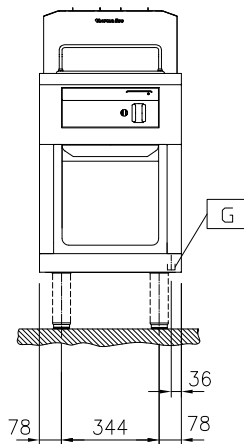
Genehmigung:



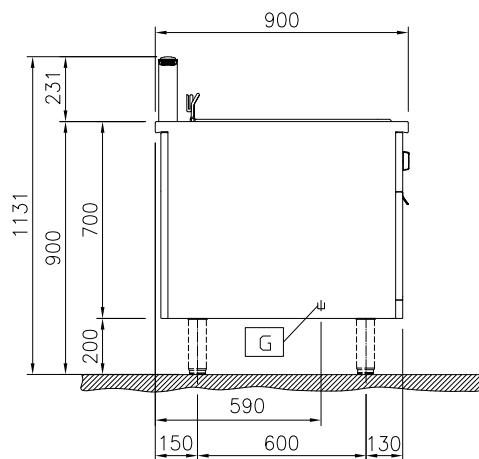
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

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

Front

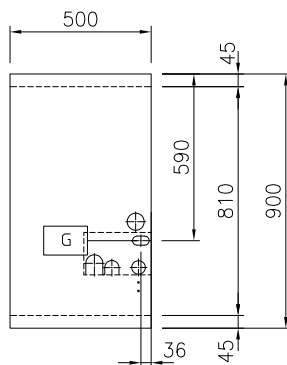


Seite



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  
thermaline 90 - 23 l 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	<input type="checkbox"/>
• Deckel für Behälter für Fritteusen 14 und 23 Liter	PNC 911585	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene	PNC 912502	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912512	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912523	<input type="checkbox"/>
• CNS-Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912553	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912581	<input type="checkbox"/>
• Klappbord	PNC 912582	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912589	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912590	<input type="checkbox"/>
• Seitenbord	PNC 912591	<input type="checkbox"/>
• CNS-Frontblende, 500 mm Länge	PNC 912631	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912657	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912663	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockel, freistehend, 500 mm Länge	PNC 912955	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts)	PNC 912975	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links)	PNC 912976	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, links, bündig	PNC 913111	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913112	<input type="checkbox"/>
• Grobschmutzfilter für 23-l-Fritteuse	PNC 913144	<input type="checkbox"/>
• Filter für Fettsammelbehälter	PNC 913146	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913202	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913203	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, links, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913222	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913223	<input type="checkbox"/>
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	<input type="checkbox"/>
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913251	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913252	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913255	<input type="checkbox"/>
• Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913256	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913260	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913275	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913276	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913672	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	<input type="checkbox"/>