

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 23 l Elektrofritteuse, 1-seitige Bedienung

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____
MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



589457 (MCFCFAEDAO)

23-Liter-Elektro-Fritteuse,
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 außen liegenden Heizelementen für leichte Reinigung. Indirekte Beheizung und gleichmäßige Wärmeverteilung für längere Verwendungsdauer des Fritierfetts. Elektronischer Fühler für genaue Regelung der Fetttemperatur. 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. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchstleistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikon Griff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-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 Silikon Griff 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.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellten Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- 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 Fetttemperatur.

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.

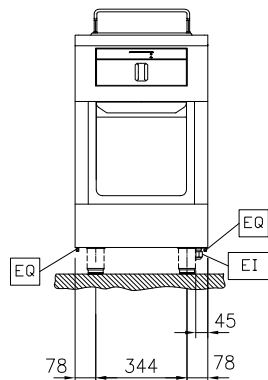
Nachhaltigkeit

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

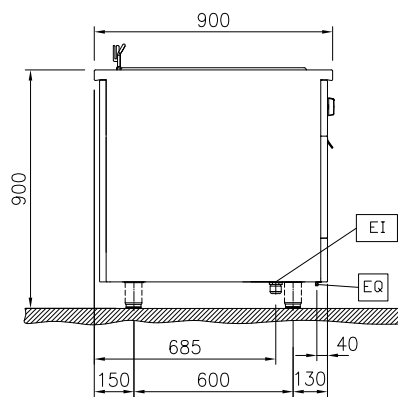


Genehmigung: _____

Front

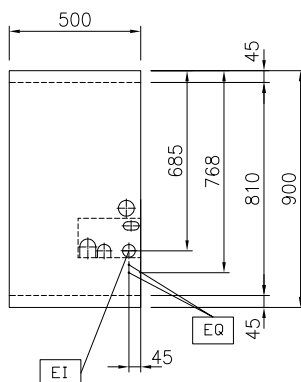


Seite



EI = Elektroanschluss
 EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	18 kW

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:	100 °C MIN; 180 °C MAX
Außenabmessungen, Länge:	500 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	800 mm
Nettogewicht:	85 kg

Konfiguration

auf Untergestell; einseitig bedienbar

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch	26 Amps
------------------------------	---------

Serienmäßiges Zubehör
Optionales Zubehör

• Fettauffangbehälter für Fritteuse 14 und 23 Liter	PNC 911570	<input type="checkbox"/>	• Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913278	<input type="checkbox"/>
• Deckel für Behälter für Fritteusen 14 und 23 Liter	PNC 911585	<input type="checkbox"/>	• - NOTTRANSLATED -	PNC 913664	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene	PNC 912502	<input type="checkbox"/>	• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung	PNC 912511	<input type="checkbox"/>	• Hauptschalter 60A 10mm2 NM (Montage im Werk)	PNC 913677	<input type="checkbox"/>
• Portionierbord, 500 mm Länge	PNC 912523	<input type="checkbox"/>	• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	<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 912595	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung	PNC 912621	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912627	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Sockel, freistehend, 500 mm Länge	PNC 912917	<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 913224	<input type="checkbox"/>			
• CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken	PNC 913225	<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"/>			
• Energie-Optimierer 32A	PNC 913247	<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 913259	<input type="checkbox"/>			
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913277	<input type="checkbox"/>			