

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 23 l Gas-Fritteuse, 1-
seitige Bedienung, Deckplatte mit
Aufkantung****Technisches Datenblatt**ARTIKEL # _____
MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____

**589460 (MCFDFBEDPO)**23-Liter-Gas-Fritteuse,
einseitige Bedienung,
rückseitige Aufkantung**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 Korbbhubsystem 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“ Silikon Griff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX4 Spritzwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung, Deckplatte mit Aufkantung.

Hauptmerkmale

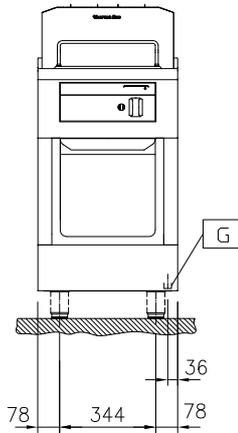
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- THERMODUL Anschlussystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel 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.
- 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.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B8081) für ein effizientes Ölmanagement.

Konstruktion

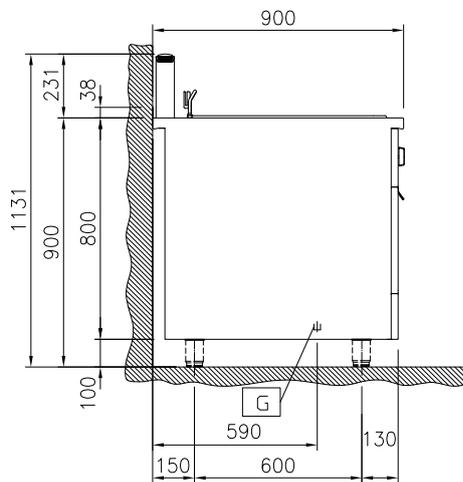
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- IPx4-Wasserschutz.
- Selbsttragende Konstruktion.

Genehmigung: _____

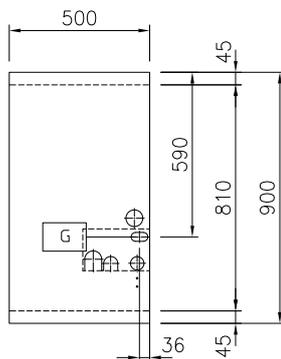
Front



Seite



oben



EQ = Equipotentialschraube
 G = Gasanschluss

Gas

Gasleistung:	589460 (MCFDFBEDPO)	21 kW
Gasart, Option:		
Gaszufuhr:		1/2"

Schlüsselinformation

Konfiguration	auf Untergestell; einseitig bedienbar	
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:	800 mm	
Nettogewicht:	85 kg	

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. 2 Stk. Halbkörbe für 23-l-Friteuse PNC 913140

Optionales Zubehör

- Feltauffangbehälter für Friteuse 14 und 23 Liter PNC 911570
- Deckel für Behälter für Friteusen 14 und 23 Liter PNC 911585
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499
- 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 912595
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung PNC 912624
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 912627
- CNS-Sockel, wandstehend, 500 mm Länge PNC 912898
- CNS-Sockel, freistehend, 500 mm Länge PNC 912917
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts) PNC 912981
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912982
- CNS-Rückwand, 500x800 mm PNC 913023
- CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913102
- CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm PNC 913106
- Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig PNC 913117
- Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig PNC 913118
- 1 Stk. Vollkorb für 23-l-Friteuse PNC 913141
- Antiblockierstange für Ablaufrohr für 23-l-Friteuse PNC 913142
- Ableitblech für pannierte Produkte für 23-l-Friteuse PNC 913143
- Grobschmutzfilter für 23-l-Friteuse PNC 913144
- Filter für Fettsammelbehälter PNC 913146
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links PNC 913208
- Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts PNC 913209
- U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm) PNC 913226
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 PNC 913232
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung PNC 913268

- Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts PNC 913270
- Trennwand TL90 H=800mm PNC 913673
- SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm PNC 913689