



Electrolux
PROFESSIONAL

**Modulare Großküchengeräteserie
thermaline 90 - 23 l Gas-Friteuse, 1-
seitige Bedienung, Deckplatte mit
Aufkantung**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589460 (MCFDFBEDPO)

23-Liter-Gas-Friteuse,
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 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. 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 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

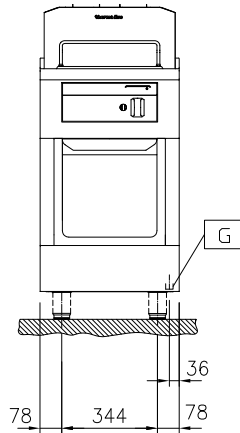
- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- IPX4-Wasserschutz.
- Selbsttragende Konstruktion.

Genehmigung:

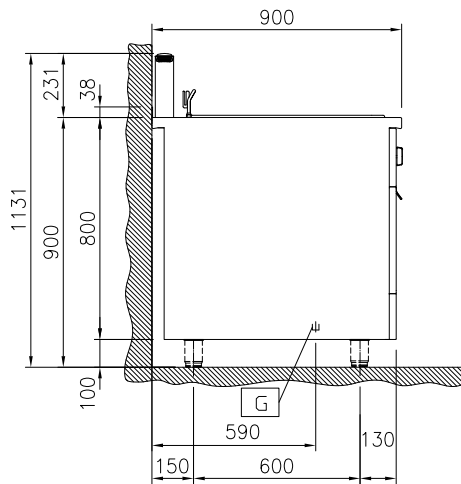


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Front

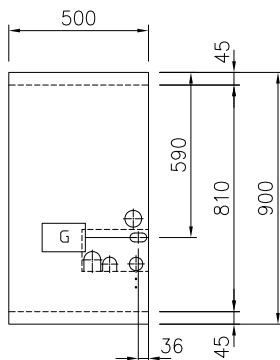


Seite



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:	800 mm
Nettogewicht:	85 kg

Konfiguration

auf Untergestell; einseitig bedienbar

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 für Geräte mit Aufkantung	PNC 912499	<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 912595	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für wandstehende Aufstellung	PNC 912624	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 912627	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockel, wandstehend, 500 mm Länge	PNC 912898	<input type="checkbox"/>
• CNS-Sockel, freistehend, 500 mm Länge	PNC 912917	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links), ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912981	<input type="checkbox"/>
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts), ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912982	<input type="checkbox"/>
• CNS-Rückwand, 500x800 mm	PNC 913023	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, links, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913102	<input type="checkbox"/>
• CNS-Seitenwand, rechts, (für Geräte mit Aufkantung), 12,5 mm	PNC 913106	<input type="checkbox"/>
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, links, bündig	PNC 913117	<input type="checkbox"/>
• Endschiene für Geräte mit Aufkantung, rechts, bündig	PNC 913118	<input type="checkbox"/>
• Grobschutzfilter für 23-l-Fritteuse	PNC 913144	<input type="checkbox"/>
• Filter für Fettsammelbehälter	PNC 913146	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, links	PNC 913208	<input type="checkbox"/>
• Endschiene (12,5 mm) für Geräte mit Aufkantung, rechts	PNC 913209	<input type="checkbox"/>
• U-Profil, Rücken an Rücken tl80/85/90 für Geräte mit Aufkantung (Preis pro lfm)	PNC 913226	<input type="checkbox"/>
• SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900	PNC 913232	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung	PNC 913268	<input type="checkbox"/>
• Verstärkte Seitenblende, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Wandaufstellung, rechts	PNC 913270	<input type="checkbox"/>
• Trennwand TL90 H=800mm	PNC 913673	<input type="checkbox"/>
• SEITENABDECKUNG FLACH "FLUSH" TL90 H800mm	PNC 913689	<input type="checkbox"/>