

## Modulare Großküchengeräteserie ThermaLine 90 14-Liter-Elektro- Fritteuse, einseitige Bedienung

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



589498 (MCFGEADDAO)

ThermaLine 90 14-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“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung. IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung. Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

### Hauptmerkmale

- Tiefgezogenes, V-förmiges Becken.
- Überlaufzone oben am Becken.
- Externe Heizelemente für einfache Beckenreinigung.
- Überhitzungsschutz: 1 Temperaturfühler schaltet bei Überhitzung die Stromzufuhr ab.
- Spritzschutz: IPX5
- Indirektes Fettheizsystem und gleichmäßige Wärmeverteilung garantieren eine längere Nutzung von Fett.
- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- 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.
- 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.
- 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.
- Elektronischer Fühler für genaue Regelung der Fetttemperatur.
- Optionales tragbares Ölqualitätsüberwachungsgerät (Code 9B808) 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
- Selbsttragende Konstruktion.

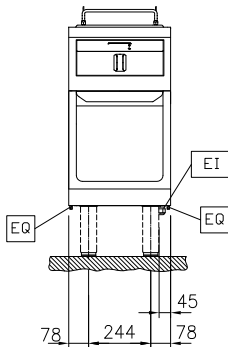
### Nachhaltigkeit

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

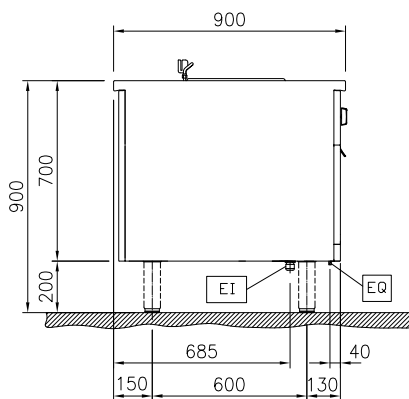


Genehmigung: \_\_\_\_\_

Front

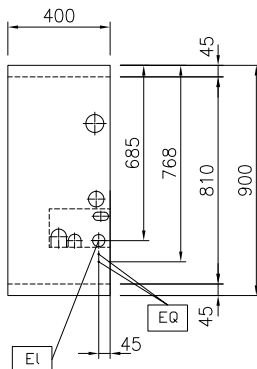


Seite



EI = Elektroanschluss  
 EQ = Equipotentialschraube

oben



## Elektrisch

|                      |                     |                        |
|----------------------|---------------------|------------------------|
| <b>Netzspannung:</b> | 589498 (MCFGEADDAO) | 400 V/3N ph/50/60 Hz   |
| <b>Gesamt-Watt</b>   |                     | ISO 9001; ISO 14001 kW |

## Schlüsselinformation

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <b>Konfiguration</b>                         | auf Untergestell; einseitig bedienbar |
| <b>Anzahl Becken:</b>                        | 1                                     |
| <b>Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Länge:</b> | 240 mm                                |
| <b>Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:</b>  | 225 mm                                |
| <b>Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Tiefe:</b> | 380 mm                                |
| <b>Beckeninhalt:</b>                         | 12 lt MIN; 14 lt MAX                  |
| <b>Thermostatbereich:</b>                    | 100 °C MIN; 180 °C MAX                |
| <b>Außenabmessungen, Länge:</b>              | 400 mm                                |
| <b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>              | 900 mm                                |
| <b>Außenabmessungen, Höhe:</b>               | 700 mm                                |
| <b>Nettogewicht:</b>                         | 75 kg                                 |

## Nachhaltigkeit

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Durchschnittlicher Verbrauch</b> | 14.4 Amps |
|-------------------------------------|-----------|

**Serienmäßiges Zubehör**

- 1 St. 1 Stk. Korb für 14-l-Fritteuse PNC 913151

**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, 400 mm Länge PNC 912522
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552
- Klappbord PNC 912581
- Klappbord PNC 912582
- Seitenbord PNC 912589
- Seitenbord PNC 912590
- Seitenbord PNC 912591
- CNS-Frontblende, 400 mm Länge PNC 912630
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung PNC 912657
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 912663
- CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge PNC 912954
- Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) PNC 912975
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) PNC 912976
- Endschiene, links, bündig PNC 913111
- Endschiene, rechts, bündig PNC 913112
- Filter für Fettsammelbehälter PNC 913146
- 2 Stk. Körbe für 14-l-Fritteusen PNC 913152
- 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 EINSCHWEIßEN, D=900 PNC 913232
- Energie-Optimierer 18A PNC 913245
- 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
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688