

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 Fette Temperatur. 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 Überschaumrand. 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.
- 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 Abflufs.
- 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 eingestellte 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 Fette Temperatur.

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.
- Spritzschutz: IPX5

Nachhaltigkeit

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



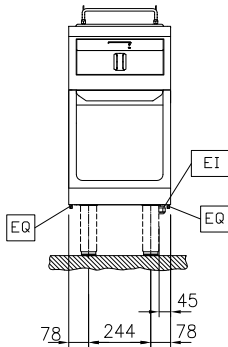
Genehmigung:



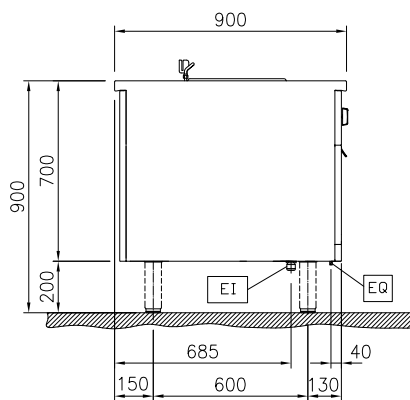
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

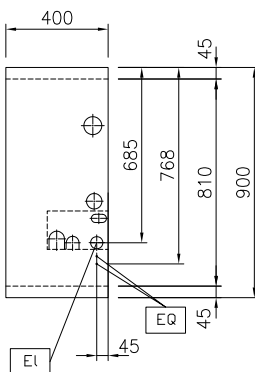


Seite



EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube

oben



Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	10 kW

Schlüsselinformation

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

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch	14.4 Amps
------------------------------	-----------



Modulare Großküchengeräteserie
ThermaLine 90 14-Liter-Elektro-Fritteuse, einseitige Bedienung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.16

Serienmäßiges Zubehör

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

Optionales Zubehör

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Fettauffangbehälter für Fritteuse 14 und 23 Liter | PNC 911570 | ☐ | • Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts | PNC 913252 | ☐ |
| • Deckel für Behälter für Fritteusen 14 und 23 Liter | PNC 911585 | ☐ | • Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links | PNC 913255 | ☐ |
| • Verbindungsschiene | PNC 912502 | ☐ | • Endschiene, (bündig), für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts | PNC 913256 | ☐ |
| • CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung | PNC 912512 | ☐ | • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung | PNC 913260 | ☐ |
| • Portionierbord, 400 mm Länge | PNC 912522 | ☐ | • Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913275 | ☐ |
| • CNS-Portionierbord, 400 mm Länge | PNC 912552 | ☐ | • Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913276 | ☐ |
| • Klappbord | PNC 912581 | ☐ | • FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 | PNC 913663 | ☐ |
| • 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 | ☐ | | | |