

# Gamma cottura modulare thermaline 80 - 14 It Well Freestanding Electric Deep Fat Fryer, 1 Side, H=800

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



588330 (MAFGFADDAO)

\* NOT TRANSLATED \*

### Caratteristiche e benefici

- Vasca profonda a forma di "V".
- Troppo pieno di grande capacità, situato attorno alla vasca.
- Elementi riscaldanti esterni per favorire le operazioni di pulizia della vasca.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Sistema indiretto di riscaldamento dell'olio ed uniforme distribuzione del calore a garanzia di una maggiore durata dell'olio nel tempo.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Ridotto livello di potenza per sciogliere il grasso solidificato.
- Indicazione del livello dell'olio MIN/MAX
- Progettata per la frittura di carne, pesce e verdure (patate fritte, verdure fritte).
- L'olio può essere facilmente scaricato attraverso una valvola a sfera dotata di sicurezza che ne impedisce l'apertura involontaria. La valvola aperta fornisce una apertura tale da essere facile da pulire.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di licquido.
- Sensore elettronico per un controllo preciso della temperatura dell'olio.

#### Costruzione

- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

## Sostenibilità



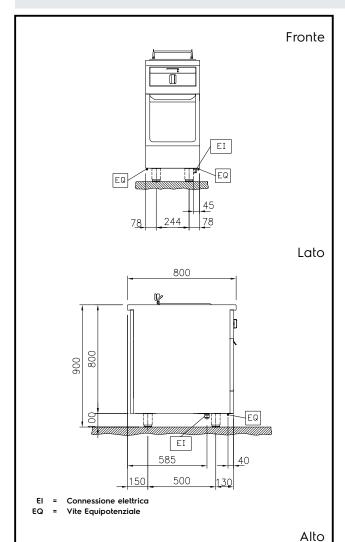
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

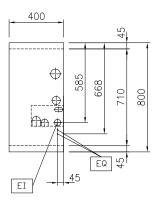
Approvazione:





# Gamma cottura modulare thermaline 80 - 14 It Well Freestanding Electric Deep Fat Fryer, 1 Side, H=800





**Elettrico** 

**Tensione di alimentazione**: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 10 kW

Informazioni chiave

Numero vasche:

Dimensioni utili vasca

(larghezza):

Dimensioni utili vasca (altezza):

Dimensioni utili vasca

(profondità): 380 mm

Controllo termostatico:

Dimensioni esterne,

larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità: Dimensioni esterne, altezza:

Peso netto:

Configurazione:

400 mm 800 mm

240 mm

225 mm

800 mm 65 kg

Su Base;Funzionante da un

100 °C MIN; 180 °C MAX

lato

Sostenibilità

Consumo di corrente: 14.4 Amps





# Gamma cottura modulare thermaline 80 - 14 It Well Freestanding Electric Deep Fat Fryer, 1 Side, H=800

#### • Diametro profilo=800 mm PNC 913230 Accessori inclusi PNC 913245 Kit ottimizzazione energetico 18A • 1 x 1 cestello per friggitrice da 14 PNC 913151 • Kit profilo di connessione per PNC 913249 installazioni schiena contro schiena, 12,5 mm, lato sinistro Accessori opzionali NOTTRANSLATED -PNC 913250 • Bacinella scarico grassi per PNC 911570 📮 NOTTRANSLATED -PNC 913253 friggitrici 14 & 23 lt PNC 913254 NOT TRANSLATED -• Coperchio per bacinella scarico PNC 911585 🔲 PNC 913257 grassi per friggitrice 14 & 23 lt NOTTRANSLATED -• Kit di connessione 800 mm PNC 912500 📮 NOTTRANSLATED -PNC 913273 PNC 913274 • Pannello laterale in acciaio inox PNC 912508 📮 • - NOTTRANSLATED -(12 mm), installazione a isola, PNC 913663 Filtro L= 400 mm 800x800mm NOTTRANSLATED -PNC 913669 • Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522 🔲 PNC 913676 NOTTRANSLATED -• Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552 🔲 NOTTRANSLATED -PNC 913685 Piano di lavoro ribaltabile PNC 912577 🔲 300x800mm Piano di lavoro ribaltabile PNC 912578 🔲 400x800mm • Piano di lavoro laterale fisso PNC 912583 📮 200x800mm • Piano di lavoro laterale fisso PNC 912584 📮 300x800mm • Piano di lavoro laterale fisso PNC 912585 🔲 400x800mm PNC 912594 🔲 • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm PNC 912619 🔲 • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 800mm Zoccolatura laterale in acciaio PNC 912625 🔲 inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1600mm • Zoccolatura in acciaio inox, per PNC 912821 installazione a isola, 400 mm • Kit profilo di connessione PNC 912971 PNC 912972 - NOTTRANSLATED -• Kit di chiusura fine blocco, PNC 913109 sinistro, 800 mm Kit di chiusura fine blocco, destro PNC 913110 800 mm • Filtro per bacinella raccolta olio PNC 913146 🔲 per friggitrice • 2 cestelli per friggitrice da 14 lt PNC 913152 • Kit profilo di chiusura blocco, 12,5 PNC 913200 🚨 mm, lato sinistro • Kit profilo di chiusura blocco 12,5 PNC 913201 🚨 mm, lato destro • - NOTTRANSLATED -PNC 913216 • - NOTTRANSLATED -PNC 913217 PNC 913227 🔲 Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una



lunghezza di 2000 mm)