Electrolux PROFESSIONAL

# Gamma cottura modulare thermaline 80 - 14 lt 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.

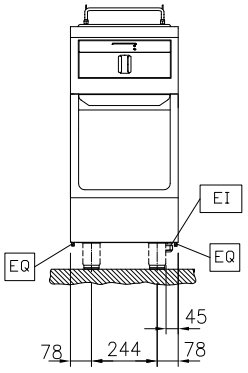
## Sostenibilità

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

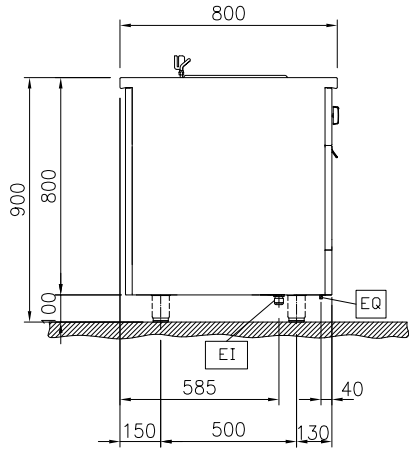
Approvazione:

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

Fronte

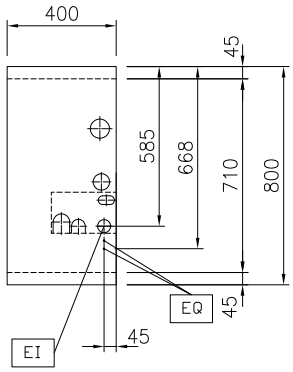



Lato




EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Alto




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| **Watt totali:** | 10 kW |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Numero vasche:** | 1 |
| **Dimensioni utili vasca (larghezza):** | 240 mm |
| **Dimensioni utili vasca (altezza):** | 225 mm |
| **Dimensioni utili vasca (profondità):** | 380 mm |
| **Controllo termostatico:** | 100 °C MIN; 180 °C MAX |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 400 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 800 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 800 mm |
| **Peso netto:** | 65 kg |
| **Configurazione:** | Su Base;Funzionante da un lato |

## Sostenibilità

| | |
|---|---|
| **Consumo di corrente:** | 14.4 Amps |


L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

## Accessori inclusi

## Accessori opzionali

| | | |
|---|---|---|
| • Bacinella scarico grassi per friggitrici 15 & 23 lt | PNC 911570 | ❑ |
| • Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 15 & 23 lt | PNC 911585 | ❑ |
| • Kit di connessione 800 mm | PNC 912500 | ❑ |
| • Pannello laterale in acciaio inox (12 mm), installazione a isola, 800x800mm | PNC 912508 | ❑ |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 912522 | ❑ |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 912552 | ❑ |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x800mm | PNC 912577 | ❑ |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x800mm | PNC 912578 | ❑ |
| • Piano di lavoro laterale fisso 200x800mm | PNC 912583 | ❑ |
| • Piano di lavoro laterale fisso 300x800mm | PNC 912584 | ❑ |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x800mm | PNC 912585 | ❑ |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm | PNC 912594 | ❑ |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 800mm | PNC 912619 | ❑ |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1600mm | PNC 912625 | ❑ |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm | PNC 912821 | ❑ |
| • Kit profilo di connessione | PNC 912971 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912972 | ❑ |
| • Kit di chiusura fine blocco, sinistro, 800 mm | PNC 913109 | ❑ |
| • Kit di chiusura fine blocco, destro 800 mm | PNC 913110 | ❑ |
| • Filtro per bacinella raccolta olio per friggitrice | PNC 913146 | ❑ |
| • Kit profilo di chiusura blocco, 12,5 mm, lato sinistro | PNC 913200 | ❑ |
| • Kit profilo di chiusura blocco 12,5 mm, lato destro | PNC 913201 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913216 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913217 | ❑ |
| • 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) | PNC 913227 | ❑ |
| • Diametro profilo=800 mm | PNC 913230 | ❑ |
| • Kit ottimizzazione energetico 18A | PNC 913245 | ❑ |
| • Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena, 12,5 mm, lato sinistro | PNC 913249 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913250 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913253 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913254 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913257 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913273 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913274 | ❑ |
| • Filtro L= 400 mm | PNC 913663 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913669 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913676 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913685 | ❑ |


L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso