Electrolux PROFESSIONAL

# Gamma cottura modulare thermaline 85 - Friggitrice a gas 1 vasca da 23 lt, 1 lato operatore, alzatina

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



**588632 (MBFDGBEDPO)** Friggitrice a gas 23 lt, 1 vasca, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

## Caratteristiche e benefici

- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- 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.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di licquido.
- Vasca profonda a forma di "V".
- Troppo pieno di grande capacità, situato attorno alla vasca.
- Sistema indiretto di riscaldamento dell'olio ed uniforme distribuzione del calore a garanzia di una maggiore durata dell'olio nel tempo.
- 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.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Regolazione termostatica della temperatura dell'olio pari a 185°C.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.

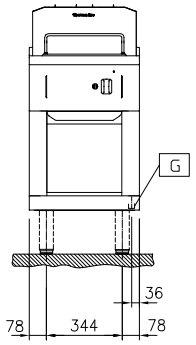
## Costruzione

- 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 dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

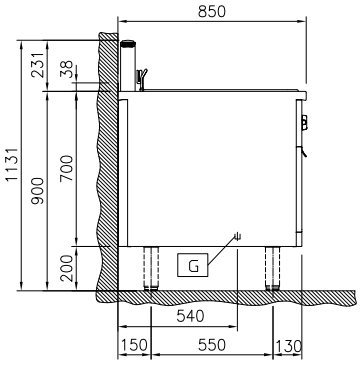
Approvazione:

# Gamma cottura modulare thermaline 85 - Friggitrice a gas 1 vasca da 23 lt, 1 lato operatore, alzatina

Fronte

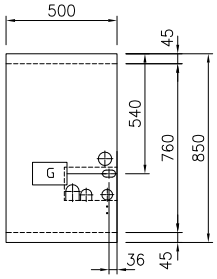



Lato




**EQ = Vite Equipotenziale**
**G = Connessione gas**

Alto




## Gas

| | |
|---|---|
| **Potenza gas:** | 21 kW |
| **Tipo di gas:** | GPL;Gas metano |
| **Connessione gas:** | 1/2" |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Numero vasche:** | 1 |
| **Dimensioni utili vasca (larghezza):** | 340 mm |
| **Dimensioni utili vasca (altezza):** | 250 mm |
| **Dimensioni utili vasca (profondità):** | 400 mm |
| **Capacità vasca:** | 20 lt MIN; 23 lt MAX |
| **Controllo termostatico:** | 120 °C MIN; 190 °C MAX |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 500 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 850 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 700 mm |
| **Peso netto:** | 80 kg |
| **Configurazione:** | Su Base;Funzionante da un lato |


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 profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm — PNC 912498 ❑
- Piano porzionatore da 500 mm — PNC 912523 ❑
- Piano porzionatore da 500 mm — PNC 912553 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm — PNC 912579 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm — PNC 912580 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm — PNC 912586 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm — PNC 912587 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm — PNC 912588 ❑
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 500 mm — PNC 912631 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm — PNC 912659 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm — PNC 912662 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 500 mm — PNC 912879 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm — PNC 913003 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm — PNC 913004 ❑
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x700mm — PNC 913010 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm — PNC 913115 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm — PNC 913116 ❑
- Filtro per bacinella raccolta olio per friggitrice — PNC 913146 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm — PNC 913206 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm — PNC 913207 ❑
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm) — PNC 913226 ❑
- Profilo, profondità=850 mm — PNC 913231 ❑
- Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) — PNC 913261 ❑
- Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) — PNC 913262 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913640 ❑
- Pannello laterale inferiore in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm — PNC 913641 ❑
- Pannello laterale inferiore in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm — PNC 913642 ❑
- Kit di installazione a sbalzo - per unità H=700 mm — PNC 913655 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913670 ❑
- Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) — PNC 913686 ❑

CE


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