



588685
(MBFGGBDDAO)

Friggitrice elettrica 14 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 cocchiolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- 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.
- 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.
- 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.

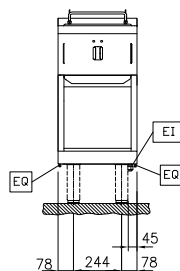
Sostenibilità



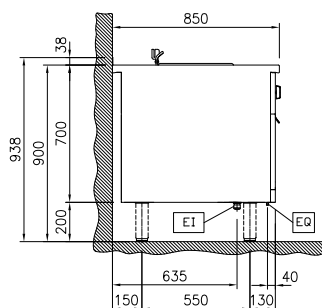
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Approvazione: _____

Fronte

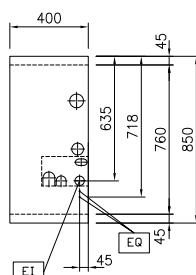


Lato



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
Capacità vasca: 12 lt MIN; 14 lt MAX
Controllo termostatico: 100 °C MIN; 180 °C MAX
Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm
Dimensioni esterne, profondità: 850 mm
Dimensioni esterne, altezza: 700 mm
Dimensioni vano (larghezza):
Dimensioni vano (altezza):
Dimensioni vano (profondità): 0 mm
Peso netto: 70 kg
Configurazione: Su Base; Funzionante da un lato

Sostenibilità

Consumo di corrente: 14.4 Amps

Accessori opzionali

• Bacinella scarico grassi per friggitrici 14 & 23 lt	PNC 911570	☐	• Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913262	☐
• Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 14 & 23 lt	PNC 911585	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	☐
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	☐	• Pannello laterale inferiore in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm	PNC 913641	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	☐	• Pannello laterale inferiore in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm	PNC 913642	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	☐	• Kit di installazione a sbalzo - per unità H=700 mm	PNC 913655	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	☐	• Filtro L= 400 mm	PNC 913663	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	☐	• 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	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	☐			
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	☐			
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912630	☐			
• 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, 400 mm	PNC 912878	☐			
• 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, 400x700mm	PNC 913009	☐			
• 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	☐			
• Kit ottimizzazione energetico 18A	PNC 913245	☐			
• Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913261	☐			