Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Friggitrice elettrica 1 vasca da 14 lt, 1 lato operatore, alzatina H 700

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



588685 (MBFGGBDDAO) Friggitrice elettrica 15 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.
- 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.

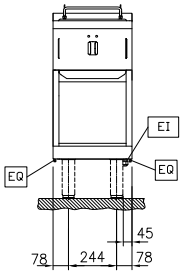
Sostenibilità

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

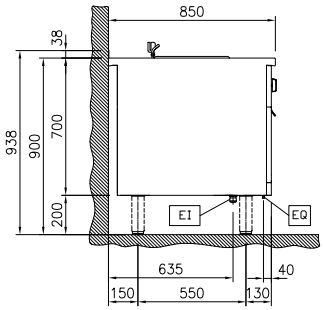
Approvazione:

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Friggitrice elettrica 1 vasca da 14 lt, 1 lato operatore, alzatina H 700

Fronte

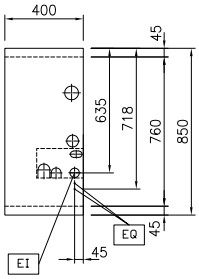


Lato



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

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 400 mm — PNC 912522 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm — PNC 912552 ❑
- 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 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 ❑
- 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 ❑
- Filtro L= 400 mm — PNC 913663 ❑
- - 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 ❑

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