



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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



588687
(MBFHGBDDPO) Friggitrice a gas 14 lt, 1 vasca, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

Caratteristiche e benefici

- Vasca profonda a forma di "V".
- Troppo pieno di grande capacità, situato attorno alla vasca.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Regolazione termostatica della temperatura dell'olio pari a 185°C.
- 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.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.

Costruzione

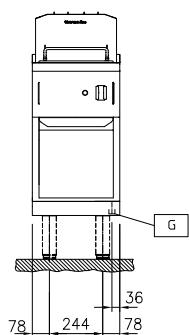
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Approvazione:

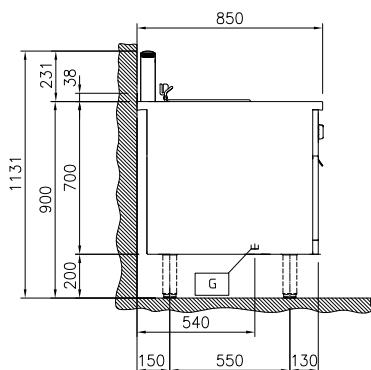


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

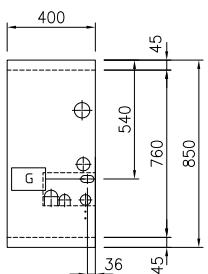
Fronte



Lato



Alto

**Gas**

Potenza gas: 14 kW
 Tipo di gas: GPL; Gas metano
 Connessione gas: 1/2"

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:	120 °C MIN; 190 °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:	80 kg
Configurazione:	Su Base; Funzionante da un lato

EQ = Vite Equipotenziale
 G = Connessione gas



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

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

Accessori opzionali

- Bacinella scarico grassi per friggitrici 14 & 23 lt PNC 911570
- Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 14 & 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
- 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/ProThermic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) PNC 913686

