



588687
(MBFHGBDDPO)

Friggitrice a gas 15 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 cocchiolatoio 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.

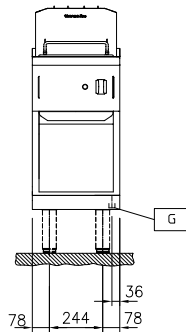
Approvazione: _____



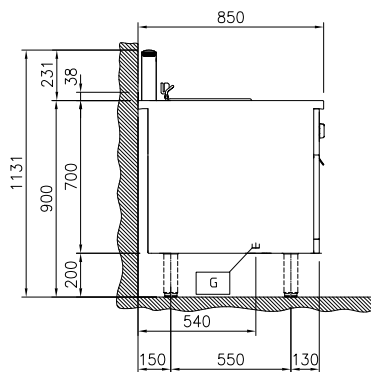
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Fronte

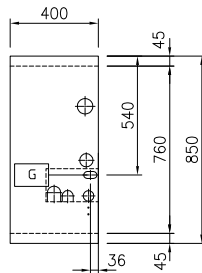


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

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



Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Friggitrice a gas 1 vasca da 14 lt, 1 lato operatore,
alzata H 700
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.10.02

Accessori inclusi

Accessori opzionali

• Bacinella scarico grassi per friggitrici 15 & 23 lt	PNC 911570	☐	• Pannello laterale inferiore in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm	PNC 913642	☐
• Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 15 & 23 lt	PNC 911585	☐	• Kit di installazione a sbalzo - per unità H=700 mm	PNC 913655	☐
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	☐	• 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 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	☐			