

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice elettrica una vasca da 23 litri, 1 lato operatore, profilo igienico

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589300 (MCFCEAEDAO)

Friggitrice elettrica 23 lt, 1 vasca - 1 lato operatore

# Descrizione

### Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860\_2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301). Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Apparecchiatura progettata per friggere carne, pesce e verdura. Profonda vasca a forma di V con resistenze esterne per facilitare le operazioni di pulizia. Il sistema di riscaldamento olio indiretto e la distribuzione del calore uniforme, permettono di utilizzare più a lungo l'olio. Sensore elettronico per un preciso controllo della temperatura dell'olio. Impostazione della potenza ridotta per sciogliere i grassi solidi. L'olio può essere facilmente scaricato attraverso una valvola a sfera. Vasca con bordi arrotondati e in rilievo per la protezione di possibili infiltrazioni di liquidi. Ampio troppopieno.

Una protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 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.
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- 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

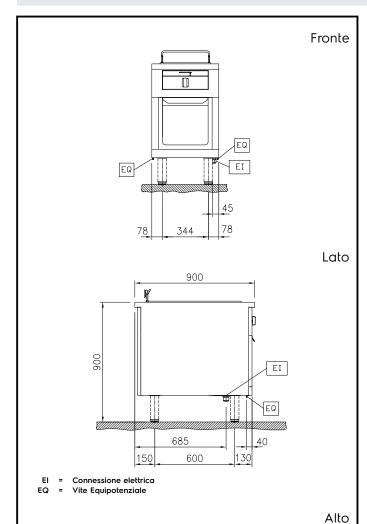


- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Approvazione:



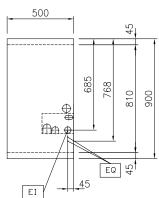




**Elettrico** Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz Watt totali: 18 kW Informazioni chiave Numero vasche: Dimensioni utili vasca (larghezza): 340 mm Dimensioni utili vasca 250 mm (altezza): Dimensioni utili vasca (profondità): 400 mm Capacità vasca: 20 lt MIN; 23 lt MAX Controllo termostatico: 100 °C MIN; 180 °C MAX Dimensioni esterne, larghezza: 500 mm Dimensioni esterne, profondità: 900 mm 700 mm Dimensioni esterne, altezza: Peso netto: 85 kg Sostenibilità

26 Amps

Consumo di corrente:





# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice elettrica una vasca da 23 litri, 1 lato operatore, profilo igienico

		Kit ottimizzazione energetico 32A PNC 913247	
Accessori inclusi		<ul> <li>Kit ottimizzazione energetico 32A</li> <li>Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), PNC 913251</li> </ul>	
1 33	PNC 913140	per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	_
Accessori opzionali		• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), PNC 913252	
<ul> <li>Bacinella scarico grassi per friggitrici 14 &amp; 23 lt</li> </ul>	PNC 911570	per installazione schiena contro schiena, lato destro	
<ul> <li>Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 14 &amp; 23 It</li> </ul>		<ul> <li>Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena,</li> </ul>	
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm</li> </ul>	PNC 912502	<ul><li>lato sinistro</li><li>Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913256</li></ul>	
Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm	PNC 912512	installazione schiena contro schiena, lato destro	
<ul> <li>Piano porzionatore da 500 mm</li> </ul>	PNC 912523	Pannello laterale rinforzato (da PNC 913260      Wilitzgra solo son il pigno di lavoro	
<ul> <li>Piano porzionatore da 500 mm</li> </ul>	PNC 912553	utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm	
<ul> <li>Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm</li> </ul>	PNC 912581	Pannello laterale rinforzato (da PNC 913275	
<ul> <li>Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm</li> </ul>	PNC 912582	utilizzare solo con il piano di lavoro	_
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm</li> </ul>	PNC 912589	laterale), 900x700mm, sinistro  • Pannello laterale rinforzato (da PNC 913276	
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm</li> </ul>	PNC 912590	utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro	_
<ul> <li>Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm</li> </ul>	PNC 912591	• Filtro L= 500 mm PNC 913664	
Zoccolatura frontale in acciaio inox da 500 mm	PNC 912631	<ul> <li>Pannello divisorio, 900x700 mm (può PNC 913672 essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline</li> </ul>	
<ul> <li>Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm</li> </ul>	PNC 912657	Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	
<ul> <li>Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm</li> </ul>	PNC 912663	Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro	
<ul> <li>Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 500 mm</li> </ul>	PNC 912955	una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla	
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità, lato destro</li> </ul>	PNC 912975	gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro</li> </ul>	PNC 912976	,	
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm</li> </ul>	PNC 913111		
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm</li> </ul>			
<ul> <li>1 cestello intero per friggitrice da 23 lt</li> </ul>	PNC 913141		
<ul> <li>Scovolo per friggitrice da 23 lt</li> </ul>	PNC 913142		
<ul> <li>Deflettore olio per prodotti infarinati per friggitrice da 23 lt</li> </ul>	PNC 913143		
• Filtro interno vasca per friggitrice da 23 lt	PNC 913144		
<ul> <li>Filtro per bacinella raccolta olio per friggitrice</li> </ul>	PNC 913146		
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm</li> </ul>	PNC 913202		
<ul> <li>Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm</li> </ul>	PNC 913203		
<ul> <li>Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena</li> </ul>			
<ul> <li>Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena</li> </ul>			
<ul> <li>Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm)</li> </ul>	PNC 913227		
Profilo profondità: 900mm	PNC 913232		

