

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice elettrica una vasca da 7 litri, 1 lato operatore, profilo standard

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589453 (MCFAFADDAO)

Friggitrice elettrica 7 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'acaua IPX5. Configurazione: monoblocco. I 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

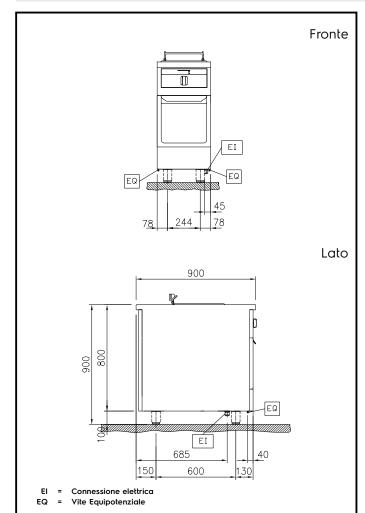


- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

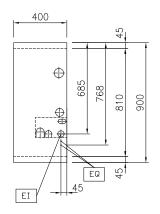
Approvazione:







Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz Watt totali: 5.4 kW

Informazioni chiave

Numero vasche:

Dimensioni utili vasca

(larghezza): 240 mm

Dimensioni utili vasca

135 mm

(altezza):

Dimensioni utili vasca

380 mm

(profondità): Capacità vasca:

6 lt MIN; 7 lt MAX

Controllo termostatico:

100 °C MIN; 180 °C MAX

Dimensioni esterne, larghezza:

400 mm

Dimensioni esterne,

900 mm

profondità: Dimensioni esterne, altezza:

800 mm

Peso netto:

70 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente: 7.8 Amps



Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice elettrica una vasca da 7 litri, 1 lato operatore, profilo standard

Accessori inclusi				_
	PNC 913145		installazione schiena contro schiena, lato destro	
 1 x Cestello per friggitrice da 7 lt 1 x Filtro per bacinella raccolta olio per friggitrice 2X5 lt e 7 lt 			Pannello laterale rinforzato (da PNC 913259 utilizzare solo con il piano di lavoro	_
Accessori opzionali			laterale), 900x800mm • Pannello laterale rinforzato (da PNC 913277 D	_
Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502		 Pannello laterale rinforzato (da PNC 913277 utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro 	_
 Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm 	PNC 912511		utilizzare solo con il piano di lavoro	_
 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 912522		laterale), 900x800mm, destro	_
 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 912552			<u> </u>
 Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm 			 Pannello divisorio, 900x800 mm (può PNC 913673 essere utilizzato solo tra installazioni di 	
 Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm 	PNC 912582		apparecchiature della thermaline	
 Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm 	PNC 912589		Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590			_ _
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591		acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro	
Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm		_	una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla	
Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm			gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912627		, and the second	
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm 	PNC 912916			
 Kit profilo di connessione tra unità, lato destro 	PNC 912975			
 Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro 	PNC 912976			
 Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm 	PNC 913111			
 Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm 				
Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm	PNC 913202	_		
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm 		_		
 Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena 	PNC 913224			
 Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena 	PNC 913225			
 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) 	PNC 913227			
Profilo profondità: 900mm	PNC 913232			
 Kit ottimizzazione energetico 14A 	PNC 913244			
 Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro 	PNC 913251			
 Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro 	PNC 913252			
 Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro 	PNC 913255			

