

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice elettrica due vasche da 7 litri, 1 lato operatore, alzatina, profilo st.

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589456 (MCFBFBDDAO)

Friggitrice elettrica 5+5 lt, 2 vasche, con alzatina posteriore - 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. 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 con alzatina.

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.
- Troppo pieno di grande capacità, situato attorno alla vasca.
- 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.
- [NOTTRANSLATED]

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

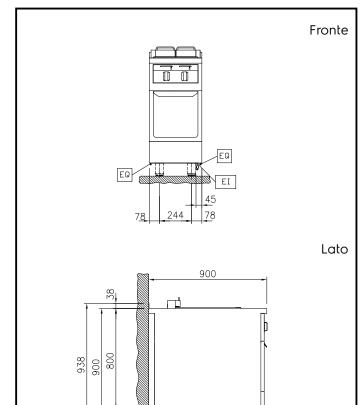


- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

Approvazione:

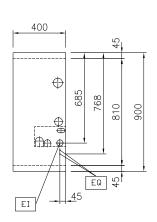






Connessione elettrica Vite Equipotenziale

00



ΕI

685 600 EQ

Alto

40

Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz Watt totali: 12 kW

Informazioni chiave

Numero vasche: 2

Dimensioni utili vasca

(larghezza):

Dimensioni utili vasca

(altezza):

230 mm

140 mm

Dimensioni utili vasca (profondità):

345 mm

Capacità vasca: 4 It MIN; 5 It MAX Controllo termostatico: 100 °C MIN; 180 °C MAX

Dimensioni esterne,

larghezza:

400 mm

Dimensioni esterne, profondità:

Peso netto:

900 mm

Dimensioni esterne, altezza:

800 mm 65 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente: 17.3 Amps





Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice elettrica due vasche da 7 litri, 1 lato operatore, alzatina, profilo st.

 \Box

 \Box

• Pannello divisorio, 900x800 mm (può PNC 913673 Accessori inclusi essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline • 1 x 2 cestelli per cuocipasta da 2X5 lt PNC 913035 Modulare 90 e la precedente gamma • 2 x Filtro per bacinella raccolta olio per PNC 913154 thermaline C90) friggitrice 2X5 lt e 7 lt • - NOTTRANSLATED -PNC 913676 Accessori opzionali • Pannello laterale di copertura a filo, in PNC 913689 • Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912499 acciaio inox (questo pannello deve alzatina, 900 mm essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della • Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522 gamma thermaline/ProThermetic e PNC 912552 • Piano porzionatore da 400 mm \Box apparecchiature non appartenenti alla • Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581 \Box gamma thermaline, che abbiano stesse • Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582 dimensioni) \Box • Piano di lavoro laterale fisso PNC 912589 200x900mm • Piano di lavoro laterale fisso PNC 912590 300x900mm • Piano di lavoro laterale fisso PNC 912591 400x900mm • Zoccolatura frontale in acciaio inox da PNC 912594 400 mm Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx PNC 912624 e dx per installazione contro parete, Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx PNC 912627 e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm • Zoccolatura in acciaio inox, per PNC 912897 installazione contro parete, 400 mm • Zoccolatura in acciaio inox, per PNC 912916 installazione a isola, 400 mm • Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912981 alzatina, lato destro • Kit profilo di connessione tra unità con PNC 912982 alzatina, lato sinistro • Pannello posteriore in acciaio inox, per PNC 913022 funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x800mm Pannello laterale in acciaio inox sinistro PNC 913102 (12.5 mm), installazione contro parete Pannello laterale in acciaio inox destro PNC 913106 (12.5 mm), installazione contro parete • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913117 unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, PNC 913118 unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913208 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), PNC 913209 unità con alzatina, lato destro 900 mm • Kit profilo di connessione per PNC 913226 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) • Profilo profondità: 900mm PNC 913232 Kit ottimizzazione energetico 18A PNC 913245 • Pannello laterale rinforzato (da PNC 913268 \Box utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro • Pannello laterale rinforzato (da PNC 913270 utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro • Filtro L= 400 mm PNC 913663

