

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

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589458 (MCFCFBEDAO)

Friggitrice elettrica 23 lt, 1 vasca, 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. 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 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.
- 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

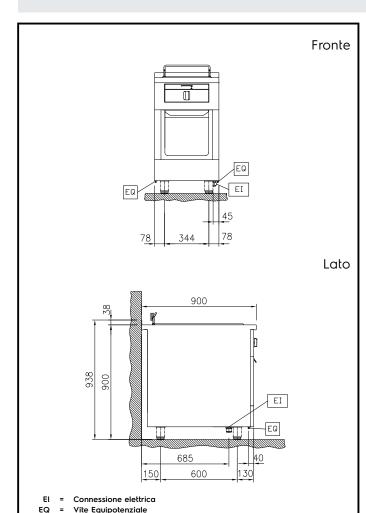


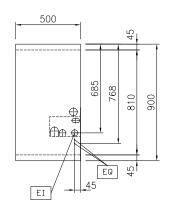
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)

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

(altezza):

250 mm

Dimensioni utili vasca (profondità):

400 mm

Capacità vasca: Controllo termostatico: 20 lt MIN; 23 lt MAX 100 °C MIN; 180 °C MAX

Dimensioni esterne,

500 mm

Dimensioni esterne,

larghezza:

900 mm

profondità: Dimensioni esterne, altezza:

800 mm

Peso netto:

85 kg

Sostenibilità

Alto

Consumo di corrente: 26 Amps





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

Accessori inclusi		Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena	
• 1 x 2 ½ cestelli per friggitrice da 23 lt	PNC 913140	unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del	
Accessori opzionali		blocco. Il prezzo indicato a listino si	
 Bacinella scarico grassi per friggitrici 14 & 23 lt 		riferisce ad una lunghezza di 1000 mm) • Profilo profondità: 900mm PNC 913232	
 Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 14 & 23 lt 		 Kit ottimizzazione energetico 32A PNC 913247 Pannello laterale rinforzato (da PNC 913268 	
 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm 	PNC 912499	utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	
 Piano porzionatore da 500 mm 	PNC 912523	Pannello laterale rinforzato (da PNC 913270 utilizzare solo con il piano di lavoro	
Piano porzionatore da 500 mm	PNC 912553	laterale), 900x800mm, destro	
	PNC 912581	• Filtro L= 500 mm PNC 913664	
 Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm 		• Pannello divisorio, 900x800 mm (può PNC 913673	
 Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm 	PNC 912589	essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline	
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590	Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591	 - NOTTRANSLATED - PNC 913677 Pannello laterale di copertura a filo, in PNC 913689 	
 Zoccolatura frontale in acciaio inox da 500 mm 		acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro	_
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm 	PNC 912624	una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912627	gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 500 mm 	PNC 912898		
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 500 mm 	PNC 912917		
 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro 	PNC 912981		
 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro 	PNC 912982		
 Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 500x800mm 	PNC 913023		
 Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete 	PNC 913102		
 Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete 	PNC 913106		
 Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm 	PNC 913117		
 Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm 	PNC 913118		
 1 cestello intero per friggitrice da 23 It 	PNC 913141		
 Scovolo per friggitrice da 23 lt 	PNC 913142		
 Deflettore olio per prodotti infarinati per friggitrice da 23 lt 	PNC 913143		
• Filtro interno vasca per friggitrice da 23 lt	PNC 913144		
 Filtro per bacinella raccolta olio per friggitrice 	PNC 913146		
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm 	PNC 913208		
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm 	PNC 913209		

