

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice elettrica 14 lt, 1 vasca, 1 lato operatore H 800

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	

operatore.



589500 (MCFGFADDAO)

Friggitrice elettrica 14 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

Approvazione:







Caratteristiche e benefici

- 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.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- 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.
- 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.
- 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

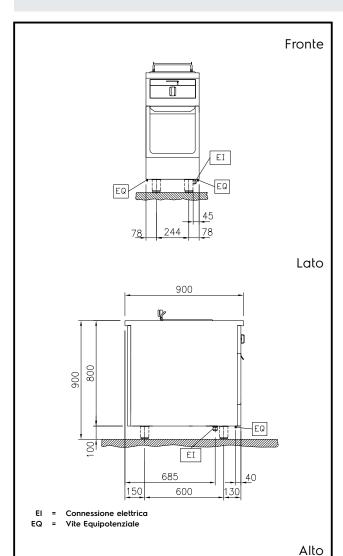


- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Questo modello è conforme all'ordinanza Svizzera sull'efficienza energetica (730.02)





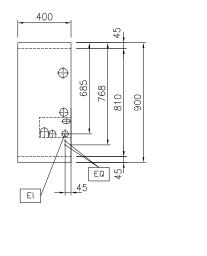
Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice elettrica 14 lt, 1 vasca, 1 lato operatore H 800



Elettrico Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz Watt totali: 10 kW Informazioni chiave Numero vasche: Dimensioni utili vasca (larghezza): 240 mm Dimensioni utili vasca 225 mm (altezza): Dimensioni utili vasca 380 mm (profondità): Capacità vasca: 12 lt MIN; 14 lt MAX Controllo termostatico: 100 °C MIN; 180 °C MAX Dimensioni esterne, 400 mm larghezza: Dimensioni esterne, profondità: 900 mm 800 mm Dimensioni esterne, altezza: Peso netto: 75 kg Su Base;Funzionante da un Configurazione: lato

Sostenibilità

Consumo di corrente: 14.4 Amps







Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice elettrica 14 lt, 1 vasca, 1 lato operatore H 800

Accessori inclusi		•	Kit ottimizzazione energetico 18A	PNC 913245	
	PNC 913151	•		PNC 913251	
Accessori opzionali	1110710101		per installazione schiena contro schiena, lato sinistro		
Bacinella scarico grassi per friggitrici 14 & 23 lt	PNC 911570	<u> </u>	per installazione schiena contro	PNC 913252	
Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 14 & 23 It	PNC 911585	•		PNC 913255	
Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502		installazione schiena contro schiena, lato sinistro	D) 10 01705 (
Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm	PNC 912511		installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	
Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	_ •	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro	PNC 913259	
Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552		laterale), 900x800mm		
Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	PNC 913277	
 Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm 	PNC 912582			PNC 913278	
 Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm 	PNC 912589		utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro		
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590		Pannello divisorio, 900x800 mm (può	PNC 913663 PNC 913673	
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591		essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline		
 Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm 	PNC 912594		Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) - NOTTRANSLATED -	DNIC 017/7/	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm 	PNC 912621		Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve	PNC 913676 PNC 913689	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912627		essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla		
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm 	PNC 912916		gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)		
 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 	PNC 913112				
 Filtro per bacinella raccolta olio per friggitrice 	PNC 913146				
 2 cestelli per friggitrice da 14 lt 	PNC 913152				
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm 	PNC 913202				
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm 	PNC 913203				
 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				

