Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice a gas 14 lt, 1 vasca, 1 lato operatore H 700

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

589504 (MCFHEADDPO) Friggitrice a gas 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 regolazione termostatica della temperatura dell'olio fino a un massimo di 185°C. Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore sicurezza. Dispositivo antispegnimento su ogni bruciatore, con termostato di sicurezza e controllo termostatico. 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. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.
Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

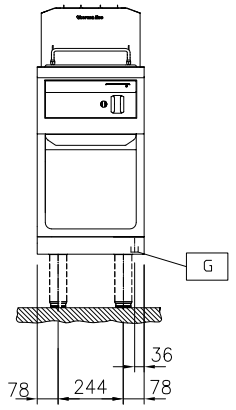
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione 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.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- 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.
- Troppo pieno di grande capacità, situato attorno alla vasca.
- Elementi riscaldanti esterni per favorire le operazioni di pulizia della vasca.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore
- Vasca profonda a forma di "V".
- Regolazione termostatica della temperatura dell'olio pari a 185°C.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- 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.
- Strumento di monitoraggio della qualità dell'olio portatile opzionale (codice 9B8081) per una gestione efficiente dell'olio.

Costruzione

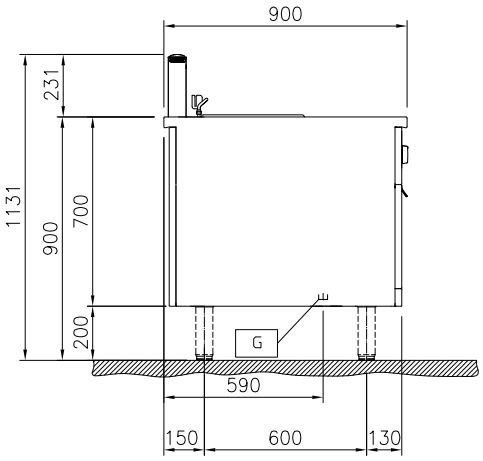
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice a gas 14 lt, 1 vasca, 1 lato operatore H 700

Fronte

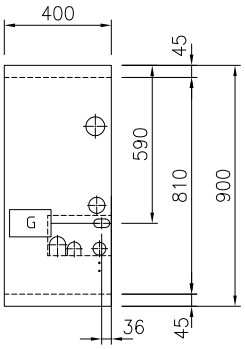


Lato



EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Alto



Gas

Potenza gas:	
589504 (MCFHEADDPO)	14 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

Informazioni chiave

Configurazione:	Su Base;Funzionante da un lato
Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	240 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	225 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	380 mm
Capacità vasca:	12 lt MIN; 14 lt MAX
Controllo termostatico:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	85 kg

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Accessori inclusi

- 1 x 1 cestello per friggitrice da 14 lt PNC 913151

Accessori opzionali

- Bacinella scarico grassi per friggitrici 14 & 23 lt PNC 911570 ❑
- Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 14 & 23 lt PNC 911585 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm PNC 912512 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm PNC 912589 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm PNC 912590 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm PNC 912591 ❑
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm PNC 912630 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912657 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912663 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm PNC 912954 ❑
- 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 913222 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913223 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro PNC 913256 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm PNC 913260 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro PNC 913275 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro PNC 913276 ❑
- Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) PNC 913672 ❑
- Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) PNC 913688 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso