

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Freidora monobloque
eléctrica, 14 litros, 1 lado, H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**588328 (MAFGEADDAO)**Freidora eléctrica 14 lt.,
mandos a un lado

Descripción

Artículo No. _____

Unidad fabricada de acuerdo con DIN 18860_2 con parte superior delantera de 20 mm inclinada y zócalo empotrado de 70 mm. Bastidor interno de acero inoxidable para uso intensivo. Parte superior de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Estructura de superficie plana de fácil limpieza. Sistema de conexión THERMODUL, que permite crear una encimera sin juntas al conectar las unidades, lo cual impide la penetración de suciedad. Equipo diseñado para freír carne, pescado y verduras (patatas fritas). Cuba encastrada en forma de V con resistencias externas para facilitar las operaciones de limpieza. Sistema de calentamiento indirecto del aceite y distribución uniforme del calor para prolongar la duración del aceite. Sensor electrónico para un control preciso de la temperatura del aceite. Potencia reducida para derretir la grasa sólida. El aceite se vacía fácilmente mediante una válvula de bola. Los bordes elevados envolventes de la cuba impiden la infiltración de suciedad. Amplia zona de rebosadero alrededor de la cuba. Protección contra sobrecalentamiento mediante desconexión de la corriente eléctrica en caso de sobrecalentamiento. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Mandos metálicos con empuñadura higiénica de silicona suave para facilitar la manipulación y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Monobloque, mandos a un lado.

Aprobación: _____

Características técnicas

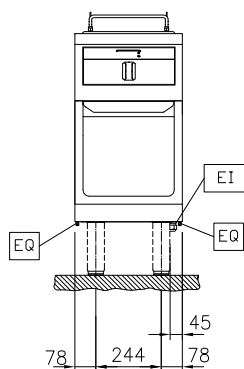
- Cuba embutida en forma de V.
- Gran zona rebosadero estampada alrededor de la cuba.
- Elementos de calentamiento externos que facilitan la limpieza de la cuba interiormente.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Sistemas de calentamiento indirectos del aceite y una uniforme distribución del calor para alargar la vida útil del aceite.
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- Regulador de potencia baja para derretir la grasa sólida.
- Marcas de señalización para el llenado del aceite MÁX/MÍN.
- Diseñada para frituras sumegidas de carne, pescado, especialidades y vegetales (patatas fritas, chips).
- El aceite puede ser drenado a través de un grifo bola con bloqueo que previene aperturas accidentales. Cuando se abre, la llave bola permite una apertura total para limpiar fácilmente el sistema de descarga.
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación.
- Mandos de metal con empuñadura higiénica "soft-touch" incrustada para facilitar su limpieza y mejorar su agarre. El diseño especial de los mandos previene la filtración de líquidos o suciedad en los componentes vitales.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- Sensor electrónico para controlar la temperatura ideal del aceite.

Construcción

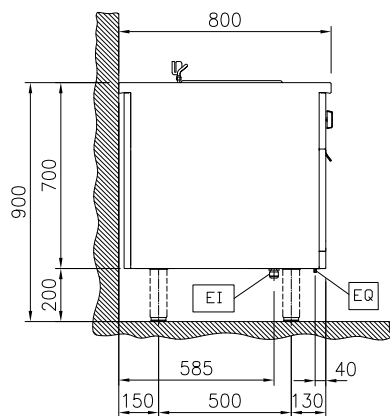
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Resistencia al agua IPX5.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.



Alzado

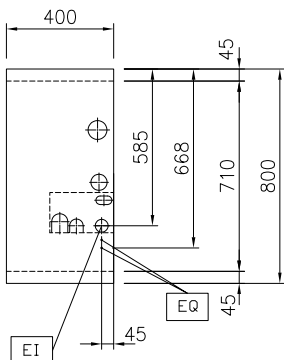


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	10 kW

Info

Número de cubas	1
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	240 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	225 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	380 mm
Capacidad de la cuba	12 lt MIN; 14 lt MAX
Rango del termostato:	100 °C MIN; 180 °C MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	65 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado

Sostenibilidad

Consumo actual:	14.4 Amps
-----------------	-----------

accesorios incluidos
accesorios opcionales

- Cuba de descarga para freidoras de 14 y 23 litros PNC 911570 ☐
- Tapa para cuba de descarga de freidoras de 14 y 23 litros PNC 911585 ☐
- Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm PNC 912500 ☐
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque PNC 912509 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912522 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912552 ☐
- Estante abatible, 300x800 mm PNC 912577 ☐
- Estante abatible, 400x800 mm PNC 912578 ☐
- Estante lateral fijo, 200x800 mm PNC 912583 ☐
- Estante lateral fijo, 300x800 mm PNC 912584 ☐
- Estante lateral fijo, 400x800 mm PNC 912585 ☐
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm PNC 912630 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm PNC 912655 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm PNC 912661 ☐
- Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque PNC 912859 ☐
- Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912971 ☐
- Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912972 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 800 mm PNC 913109 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm PNC 913110 ☐
- Filtro para el colector de aceite de las freidoras PNC 913146 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, izquierdo PNC 913200 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, derecho PNC 913201 ☐
- Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm PNC 913214 ☐

- Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm PNC 913215 ☐
- Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas PNC 913227 ☐
- INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS PNC 913230 ☐
- Kit optimizador de energía 18A PNC 913245 ☐
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda PNC 913249 ☐
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha PNC 913250 ☐
- Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda PNC 913253 ☐
- Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha PNC 913254 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque PNC 913258 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo PNC 913271 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho PNC 913272 ☐
- Filtro ancho 400mm PNC 913663 ☐
- Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80) PNC 913668 ☐
- Panel lateral de acero inoxidable, 800x700mm, enrasado (sólo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermetic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones PNC 913684 ☐