



Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Freidora monobloque 1
cuba eléctrica, 7 litros, 1 lado con
alzatina, higiénica

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



588629 (MBFAGBDDAO)

Thermaline 850 - ONE 7 LT
WELL FREESTANDING
ELECTRIC DEEP FAT FRYER,
1SIDE OPERATION WITH
BACKSPLASH (H) - 400 V

empuñadura «soft» de silicona higiénica integrada facilitan el manejo y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: independiente, manejo por un solo lado con salpicadero.

Descripción

Artículo No.

Unidad fabricada según la norma DIN 18860_2, con borde frontal descendente de 20 mm y zócalo empotrado de 70 mm. Estructura interna de acero inoxidable que garantiza una gran resistencia para uso intensivo. Encimera de 2 mm de espesor en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304). Su diseño de superficie plana y los elementos calefactores externos facilitan la limpieza. El sistema de conexión THERMODUL permite obtener una encimera sin juntas cuando se unen las unidades y evita que la suciedad penetre en ellas. Aparato diseñado para freír carne, pescado y verduras (patatas fritas). Cubeta embutida en forma de V con elementos calefactores externos para facilitar las operaciones de limpieza. Sistema de calentamiento indirecto del aceite y distribución uniforme del calor para prolongar la vida útil del aceite. Sensor electrónico para un control preciso de la temperatura del aceite. Ajuste de potencia reducida para derretir grasas sólidas. El aceite se puede vaciar fácilmente mediante una válvula de bola. Bordes elevados en todo el perímetro de la cubeta para proteger contra la infiltración de suciedad. Amplia zona estampada de rebosadero alrededor de la cubeta. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. La función de espera ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Los mandos metálicos con

Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

Características técnicas

- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- 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.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- 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.
- Sistemas de calentamiento indirectos del aceite y una uniforme distribución del calor para alargar la vida útil del aceite.
- 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.
- Sensor electrónico para controlar la temperatura ideal del aceite.

Eficiencia Energética (730.02).

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.

Sostenibilidad



- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.
- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre

accesorios incluidos

- 1 de Filtro para el colector de aceite PNC 913154 de freidoras de 2x5 lt y 7 lt

accesorios opcionales

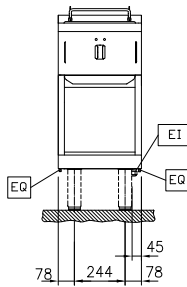
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm | PNC 912498 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912522 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912552 | ☐ |
| • Estante abatible, 300x850 mm | PNC 912579 | ☐ |
| • Estante abatible, 400x850 mm | PNC 912580 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 200x850 mm | PNC 912586 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 300x850 mm | PNC 912587 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 400x850 mm | PNC 912588 | ☐ |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm | PNC 912630 | ☐ |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación a pared, 850mm | PNC 912659 | ☐ |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1700mm | PNC 912662 | ☐ |
| • Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared | PNC 912878 | ☐ |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm | PNC 913003 | ☐ |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm | PNC 913004 | ☐ |
| • Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina | PNC 913009 | ☐ |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm | PNC 913115 | ☐ |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm | PNC 913116 | ☐ |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, izquierda | PNC 913206 | ☐ |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, derecha | PNC 913207 | ☐ |
| • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas | PNC 913226 | ☐ |
| • INSERT.PROFILE,D850,TL-OTRAS MARCAS | PNC 913231 | ☐ |
| • Kit optimizador de energía 14A | PNC 913244 | ☐ |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho | PNC 913261 | ☐ |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo | PNC 913262 | ☐ |
| • Filtro ancho 400mm | PNC 913663 | ☐ |
| • PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA | PNC 913670 | ☐ |
| • TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA | PNC 913686 | ☐ |



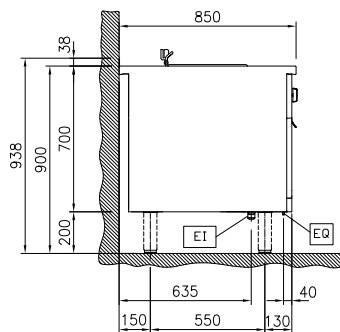
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Freidora monobloque 1 cuba
eléctrica, 7 litros, 1 lado con alzatina, higiénica

Alzado

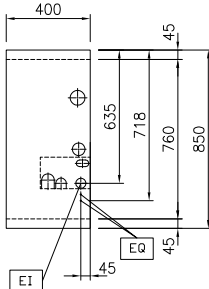


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	5.4 kW

Info

Número de cubas	1
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	240 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	135 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	380 mm
Capacidad de la cuba	6 lt MIN; 7 lt MAX
Rango del termostato:	100 °C MIN; 180 °C MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (ancho):	
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (alto):	
Dimensiones de la cavidad de almacenamiento (fondo):	0 mm
Peso neto	70 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado

Sostenibilidad

Consumo actual:	7.8 Amps
-----------------	----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Freidora monobloque 1 cuba eléctrica, 7 litros, 1 lado
con alzatina, higiénica
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso