

Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - Freidora monobloque 1
cuba a gas, 23 litros, 1 lado con
alzatina, higiénica

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588632 (MBFDGBEDPO)

thermaline 85 - ONE 23 LT
WELL FREESTANDING GAS
DEEP FAT FRYER, 1SIDE
OPERATION WITH
BACKSPLASH (H) - 400 V

Certificación de resistencia al agua IPX4.

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. 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 regulación termostática de la temperatura del aceite hasta un máximo de 185 °C. Encendido eléctrico alimentado por batería con termopar para mayor seguridad. Dispositivo de detección de apagado de llama en cada quemador, con termostato de seguridad y control termostático. Ajuste de potencia reducida para derretir grasas sólidas. El aceite se puede vaciar fácilmente mediante una válvula de bola. Bandeja con bordes elevados en todo su perímetro para proteger contra la infiltración de suciedad. Amplia zona de rebosadero estampada alrededor de la cubeta. La protección contra sobrecalentamiento corta el suministro en caso de sobrecalentamiento. Los mandos metálicos con empuñadura «soft» de silicona higiénica integrada facilitan el manejo y la limpieza.

Aprobación: _____

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.
- 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.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- El encendido es eléctrico y está accionado por una batería con un termopar acoplado para mayor seguridad

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
- Protección IPx4 contra el agua.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

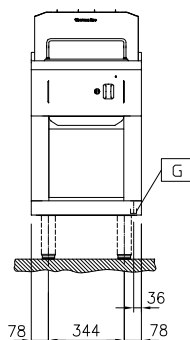
accesorios incluidos

accesorios opcionales

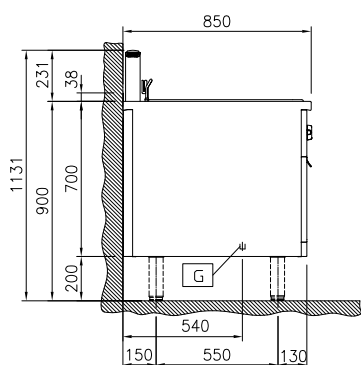
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Cuba de descarga para freidoras de 14 y 23 litros | PNC 911570 | ☐ |
| • Tapa para cuba de descarga de freidoras de 14 y 23 litros | PNC 911585 | ☐ |
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm | PNC 912498 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 500mm | PNC 912523 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 500mm | PNC 912553 | ☐ |
| • 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, 500mm | PNC 912631 | ☐ |
| • 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, 500mm, instalación a pared | PNC 912879 | ☐ |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm | PNC 913003 | ☐ |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm | PNC 913004 | ☐ |
| • Panel trasero 500x700mm, para unidades con alzatina | PNC 913010 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Bandeja de sedimentos para freidoras 23 lt | PNC 913144 | ☐ |
| • Filtro para el colector de aceite de las freidoras | PNC 913146 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • AÑADIR MONTAJE EN PARED. VERSIÓN EE.UU. | PNC 913640 | ☐ |
| • Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 850X300, instalación a pared, izquierdo | PNC 913641 | ☐ |
| • Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 850X300, instalación a pared, derecho | PNC 913642 | ☐ |
| • Kit montaje a pared para unidades - TL85/90 - montado en fábrica (H=700) | PNC 913655 | ☐ |
| • PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA | PNC 913670 | ☐ |
| • TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA | PNC 913686 | ☐ |

Alzado

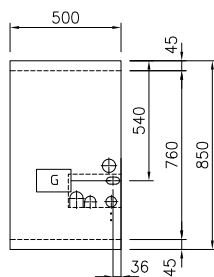


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
 G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	21 kW
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

Info

Número de cubas	1
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	340 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	250 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	400 mm
Capacidad de la cuba	20 lt MIN; 23 lt MAX
Rango del termostato:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Dimensiones externas, ancho	500 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	80 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado