

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



588687 (MBFHGBDDPO)

thermaline 85 - ONE 14 LT  
WELL FREESTANDING GAS  
DEEP FAT FRYER, 1SIDE  
OPERATION WITH  
BACKSPLASH - 400 V

### Características técnicas

- Cuba embutida en forma de V.
- Gran zona rebosadero estampada alrededor de la cuba.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- 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 silicona higiénica incrustada "soft grip" 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.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- El encendido es eléctrico y está accionado por una batería con un termopar acoplado para mayor seguridad
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente 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

Aprobación: \_\_\_\_\_

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**

- 1 de 1 cesto para freidoras 14 lt PNC 913151

**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, 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
- Filtro para el colector de aceite de las freidoras PNC 913146
- 2 cestos para freidoras 14 lt PNC 913152
- 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
- - NOT TRANSLATED - 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

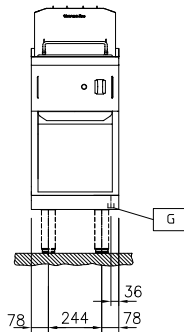
- Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 850X300, instalación a pared, derecho PNC 913642
- Kit montaje a pared para unidades - TL85/90 - montado en fábrica (H=700) PNC 913655
- - NOT TRANSLATED - PNC 913670
- - NOT TRANSLATED - PNC 913686



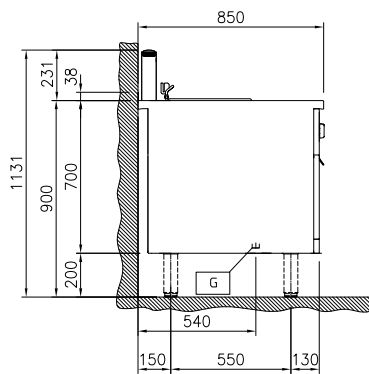
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular  
thermaline 85 - Freidora monobloque 1 cuba  
a gas, 14 litros, 1 lado con alzatina, higiénica

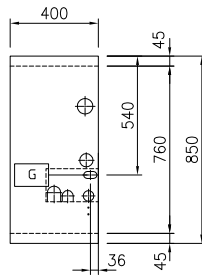
Alzado



Lateral



Planta



EQ = Tornillo equipotencial  
G = Conexión de gas

### Gas

Potencia gas:	14 kW
588687 (MBFHGBDDPO)	
Opción del tipo de gas	GLP; Gas natural
Entrada de gas	1/2"

### Info

Configuración	sobre base; operativo por un lado
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:	120 °C MIN; 190 °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	80 kg



Línea de Cocción Modular  
thermaline 85 - Freidora monobloque 1 cuba a gas, 14 litros, 1 lado con  
alzatina, higiénica  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso