

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

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 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.
- 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

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

Aprobación: _____

facilitar las tareas de limpieza

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

accesorios opcionales

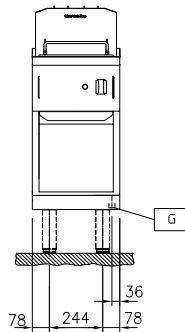
• Cuba de descarga para freidoras de 14 y 23 litros	PNC 911570	☐	• Kit montaje a pared para unidades - TL85/90 - montado en fábrica (H=700)	PNC 913655	☐
• Tapa para cuba de descarga de freidoras de 14 y 23 litros	PNC 911585	☐	• PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA	PNC 913670	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm	PNC 912498	☐	• TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA	PNC 913686	☐
• 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	☐			
• 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	☐			



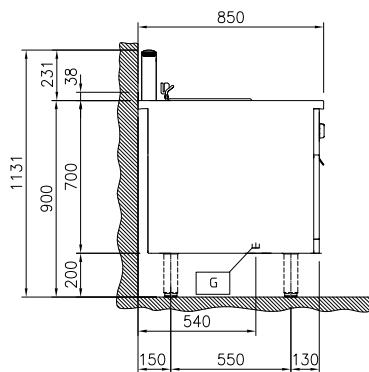
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

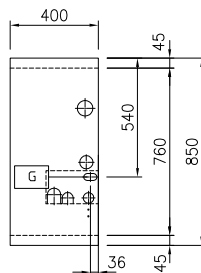


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	14 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):	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
Configuración	sobre base; operativo por un lado

