

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Freidora monobloque a gas, 23 litros, 1 lado, H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**589302 (MCFDEADPO)**Freidora a GAS 1x23 lt.,
mandos a un lado

Descripción

Artículo No. _____

FREIDORA para carne, pescado y verduras (patatas fritas). Cuba embutida en forma de V con regulación termostática de la temperatura del aceite, hasta un máximo de 185°C. Dispositivo eléctrico de encendido accionado por batería con termopar para mayor seguridad. Dispositivo de fallo de llama en cada quemador, termostato de seguridad y control termostático. Vaciado de la cuba a través de válvula de bola. Compatible con sistema de elevación automática de cesto. Protección de sobrecalentamiento. Programa para derretir la grasa sólida acumulada. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar, mejoran sujeción. Función "standby" para ahorro energético con rápida recuperación de potencia máxima. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. Fabricada según los estándares DIN 18860.2. Robusta ESTRUCTURA interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX4. Configuración: monobloque, operada por un lado.

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.
- 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.

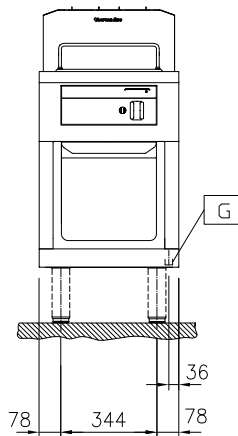
Aprobación: _____



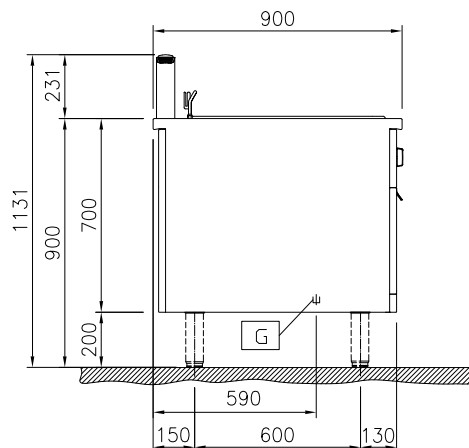
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Freidora monobloque a gas, 23 litros, 1 lado, H=700

Alzado

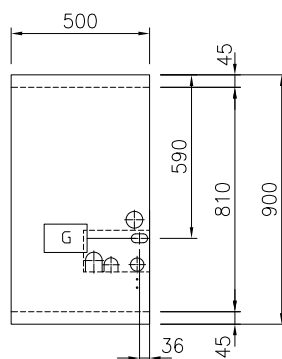


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	21 kW
Opción del tipo de gas	
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	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	85 kg

Configuración sobre base; operativo por un lado



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Freidora monobloque a gas, 23 litros, 1 lado, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26

accesorios incluidos
accesorios opcionales

• Cuba de descarga para freidoras de 14 y 23 litros	PNC 911570	☐	• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913222	☐
• Tapa para cuba de descarga de freidoras de 14 y 23 litros	PNC 911585	☐	• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913223	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐	• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque	PNC 912512	☐	• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Apoyaplatos, 500mm	PNC 912523	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913251	☐
• Apoyaplatos, 500mm	PNC 912553	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913252	☐
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913255	☐
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913256	☐
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913260	☐
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913275	☐
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913276	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 500mm	PNC 912631	☐	• PANEL DIVISOR TL90 H =700MM	PNC 913672	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm	PNC 912657	☐	• Panel lateral de acero inox., 900x700mm, empotrado (solo debe utilizarse en instalación mural, sobre un hueco y entre los equipos thermaline y ProThermetic de Electrolux Professional y los equipos externos, siempre que estos tengan al menos las mismas dimensiones)	PNC 913688	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	☐			
• Zócalo en acero inoxidable, 500mm, instalación monobloque	PNC 912955	☐			
• Kit rail de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	☐			
• Kit rail de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912976	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913111	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913112	☐			
• 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 90, izquierda	PNC 913202	☐			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha	PNC 913203	☐			