


589303 (MCFDEBEDPO)

 Freidora a gas 1x23 lt.,
 mandos a un lado con
 alzatina

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 con alzatina.

Características técnicas

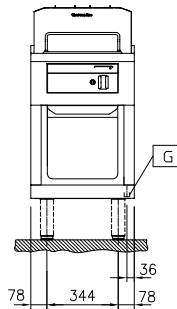
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso 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

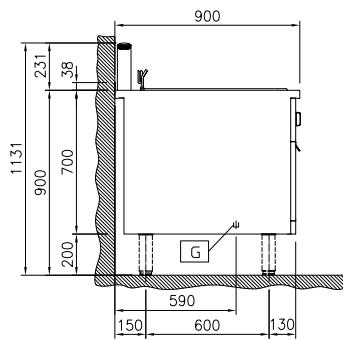
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Protección IPx4 contra el agua.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Aprobación: _____

Alzado

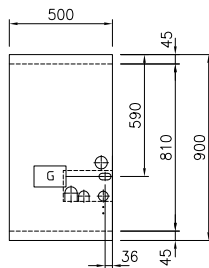


Lateral



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

accesorios incluidos
accesorios opcionales

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Cuba de descarga para freidoras de 14 y 23 litros | PNC 911570 | <input type="checkbox"/> | • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda | PNC 913208 | <input type="checkbox"/> |
| • Tapa para cuba de descarga de freidoras de 14 y 23 litros | PNC 911585 | <input type="checkbox"/> | • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha | PNC 913209 | <input type="checkbox"/> |
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 500mm | PNC 912523 | <input type="checkbox"/> | • INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 500mm | PNC 912553 | <input type="checkbox"/> | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo | PNC 913267 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 300x900 mm | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho | PNC 913269 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 400x900 mm | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> | • Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo | PNC 913643 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 200x900 mm | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> | • Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho | PNC 913644 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 300x900 mm | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> | • Kit montaje a pared para unidades - TL85/90 - montado en fábrica (H=700) | PNC 913655 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 400x900 mm | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> | • PANEL DIVISOR TL90 H =700MM | PNC 913672 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 500mm | PNC 912631 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 900mm | PNC 912660 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm | PNC 912663 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalo en acero inoxidable, 500mm, instalación a pared | PNC 912936 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel trasero 500x700mm, para unidades con alzatina | PNC 913010 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, izquierdo | PNC 913101 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, derecho | PNC 913105 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm | PNC 913117 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm | PNC 913118 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Bandeja de sedimentos para freidoras 23 lt | PNC 913144 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Filtro para el colector de aceite de las freidoras | PNC 913146 | <input type="checkbox"/> | | | |