

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Freidora monobloque
eléctrica, 14 litros, 1 lado con alzatina,
H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589499 (MCFGEBDDAO)

Freidora eléctrica 1x14 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 elementos calentadores externos que facilitan la limpieza. Sistema de calentamiento indirecto y distribución uniforme del calor que alarga la vida del aceite. Sensor electrónico con control preciso de la temperatura del aceite. 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 IPX5. Configuración: monobloque, operada por un lado con alzatina.

Características técnicas

- 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.
- Protección de sobrecalentamiento: un sensor de temperatura cierra el suministro en caso de que exista sobrecalentamiento.
- 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.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- Sensor electrónico para controlar la temperatura ideal 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 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Resistencia al agua IPX5.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad



Aprobación: _____

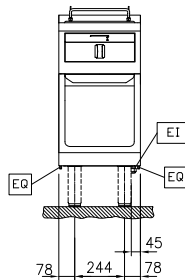
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.
- Este modelo cumple con la Ordenanza Suiza sobre Eficiencia Energética (730.02).



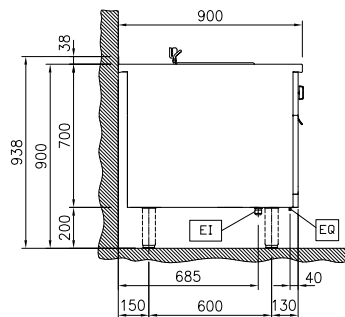
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Freidora monobloque
eléctrica, 14 litros, 1 lado con alzata, H=700

Alzado

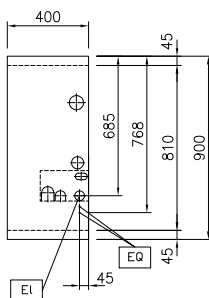


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)
EQ = Tornillo equipotencial

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	10 kW

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:	100 °C MIN; 180 °C MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	75 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado

Sostenibilidad

Consumo actual:	14.4 Amps
-----------------	-----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Freidora monobloque eléctrica, 14 litros, 1 lado con
alzatina, H=700

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

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, 900 mm PNC 912499 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912522 ☐
- Apoyaplatos, 400mm PNC 912552 ☐
- Estante abatible, 300x900 mm PNC 912581 ☐
- Estante abatible, 400x900 mm PNC 912582 ☐
- Estante lateral fijo, 200x900 mm PNC 912589 ☐
- Estante lateral fijo, 300x900 mm PNC 912590 ☐
- Estante lateral fijo, 400x900 mm PNC 912591 ☐
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm PNC 912630 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 900mm PNC 912660 ☐
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm PNC 912663 ☐
- Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared PNC 912935 ☐
- Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque PNC 912954 ☐
- Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912981 ☐
- Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912982 ☐
- Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina PNC 913009 ☐
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, izquierdo PNC 913101 ☐
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, derecho PNC 913105 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm PNC 913117 ☐
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm PNC 913118 ☐

- Filtro para el colector de aceite de las freidoras PNC 913146 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda PNC 913208 ☐
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha PNC 913209 ☐
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226 ☐
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS PNC 913232 ☐
- Kit optimizador de energía 18A PNC 913245 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo PNC 913267 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho PNC 913269 ☐
- AÑADIR MONTAJE EN PARED. VERSIÓN EE.UU. PNC 913640 ☐
- Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo PNC 913643 ☐
- Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho PNC 913644 ☐
- Kit montaje a pared para unidades - TL85/90 - montado en fábrica (H=700) PNC 913655 ☐
- Filtro ancho 400mm PNC 913663 ☐
- PANEL DIVISOR TL90 H =700MM PNC 913672 ☐
- 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 ☐