Electrolux PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Freidora monobloque a gas, 14 litros, 1 lado, H=700

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

589504 (MCFHEADDPO) Freidora a GAS 1x14 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.

Aprobación:

Características técnicas

- 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.
- 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.
- El encendido es eléctrico y está accionado por una batería con un termopar acoplado para mayor seguridad
- 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.
- Gran zona rebosadero estampada alrededor de la cuba.
- Elementos de calentamiento externos que facilitan la limpieza de la cuba interiormente.
- Dispositivo de fallo de llama por cada quemador.
- Cuba embutida en forma de V.
- Regulación termostática de la temperatura hasta un máximo de 185 C°.
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- 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.
- Herramienta de monitoreo de calidad de aceite portátil opcional (código 9B8081) para una gestión eficiente del aceite.

Construcción

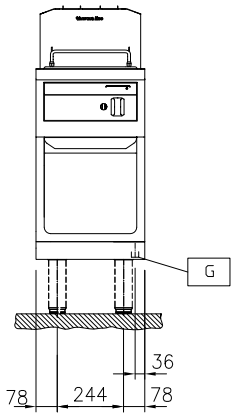
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.

- 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.

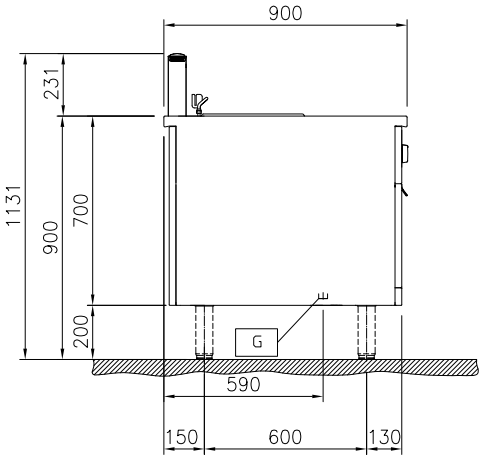
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Línea de Cocción Modular thermaline 90 - Freidora monobloque a gas, 14 litros, 1 lado, H=700

Alzado

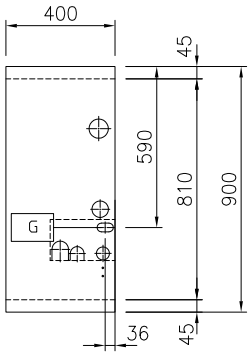


Lateral



EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas

Planta



Gas

Potencia gas:	
589504 (MCFHEADDPO)	14 kW
Opción del tipo de gas	
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	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	85 kg

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

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, 900 mm PNC 912502 ❑
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque PNC 912512 ❑
- 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 monobloque, 900mm PNC 912657 ❑
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm PNC 912663 ❑
- Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque PNC 912954 ❑
- Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912975 ❑
- Kit raíl 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 ❑
- 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 90, izquierda PNC 913202 ❑
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha PNC 913203 ❑
- Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm PNC 913222 ❑
- Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm PNC 913223 ❑
- Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas PNC 913227 ❑
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS PNC 913232 ❑
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda PNC 913251 ❑
- Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha PNC 913252 ❑
- Kit junta tensora (de presción, no estético) para instalación adosada, izquierda PNC 913255 ❑
- Kit junta tensora (de presción, no estético) para instalación adosada, derecha PNC 913256 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque PNC 913260 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo PNC 913275 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho PNC 913276 ❑
- PANEL DIVISOR TL90 H =700MM PNC 913672 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688 ❑

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