

Modular Cooking Range Line

7lt fritös, el, betjänas från 1 sida med
hög bakkant (utan rygglått), kroppshöjd
700 mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



588629
(MBFAGBDDAO)

7lt fritös, el, betjänas från 1 sida med hög
bakkant (utan rygglått), kroppshöjd 700 mm

Kort specifikation

Pos.

Enheten tillverkas enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel. Tillverkad i en robust ramkonstruktion i 2 mm och 3 mm i 1.4301 (AISI 304). 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304). Släta arbetsytor som är enkla att rengöra. THERMODUL-anslutningssystem ger arbetsytor med minimala skarvar som gör att fett och smuts inte kan tränga ner mellan enheterna. Enhet för fritering av kött, fisk och grönsaker (pommes frites). Djup V-formad brunn med externa värmeelement som underlättar rengöringen. Indirekt och jämn värmefördelning som ökar oljans hållbarhet. Elektronisk sensor för exakt oljetemperaturkontroll. Smältprogram med låg effekt för fast fett. Oljan töms enkelt via en kulventil. Upphöjd kant förhindrar ofrivilligt spill att komma i kontakt med maten. Stort översvämningssområde runt brunnen. Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Standby-funktion spar energi och snabbåterställer maximal effekt. Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. IPX5 kapslingsklass.

Installation: Fristående enhet med hög bakkant, betjänas från en sida.

Huvudfunktioner

- Servicevänlig, alla viktiga komponenter kan nås från framsidan.
- THERMODUL-anslutningssystemet ger en arbetsyta utan skarvar som inte släpper igenom smuts när enheterna är sammankopplade. Detta underlättar då en enhet behöver avlägsnas vid byte eller service.
- Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Den speciella utformningen förhindrar att det kommer in vätska eller smuts i viktiga komponenter.
- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- Upphöjd kant runt baljan för att skydda mot infiltrering av smuts från bänkskivan.
- V-formad balja (deep drawn).
- Stort översvämningssområde, runt baljan.
- Externa värmeelement gör det enkelt att rengöra baljan.
- Indirekt oljeuppvärmningssystem och enhetlig värmefördelning som garanterar ökad hållbarhet på oljan.
- Minskad ströminställning kan smälta fast fett.
- Oljenivåmärke för MAX/MIN-fyllning.
- Utformad för fritering av kött, fisk, specialitéer och grönsaker (pommes frites, chips).
- Olja kan tappas av via en kulventil med lås så att den inte öppnas oavsiktligt. När kulventilen öppnas har den en komplett tvärsnittsöppning för att lätt rengöra dräneringssystemet.
- Elektronisk sensor för exakt oljetemperaturkontroll.

Konstruktion

- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- Enheten konstruerad enligt DIN 18860_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.
- Plan yt konstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- IPX5 kapslingsklass
- Självbärande konstruktion.

Hållbarhet

- Standby-funktionen sparar energi och återställer snabbt maximal effekt.
- Denna modell uppfyller den schweiziska energieffektivitetsförordningen (730.02).



Medföljande tillbehör

- 1 av Filter till 2x5 och 7lt fritös oljeuppsamlingsbehållare PNC 913154

Övriga Tillbehör

- Kopplingsräls, TL85 med högbakkant PNC 912498 ☐
- Fronträcke, 400mm lång x 130 mm djup PNC 912522 ☐
- Fronträcke, 400mm lång x 200 mm djup PNC 912552 ☐
- Fällbar hylla, 300x850mm PNC 912579 ☐
- Fällbar hylla, 400x850mm PNC 912580 ☐
- Fixerad sidohylla, 200x850mm PNC 912586 ☐
- Fixerad sidohylla, 300x850mm PNC 912587 ☐
- Fixerad sidohylla, 400x850mm PNC 912588 ☐
- Rostfri frontsockel, 400mm lång, höjd = 200 mm PNC 912630 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, installation mot vägg, 850mm djup, höjd = 200 mm PNC 912659 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1700mm djup, höjd = 200 mm PNC 912662 ☐
- Kompletta rostfri sockel, installation mot vägg, 400mm bredd, höjd = 200 mm, TL85 PNC 912878 ☐
- Rostfri sidopanel (12mm), 850x700mm, höger sida, för enhet med högbakkant PNC 913003 ☐
- Rostfri sidopanel (12mm), 850x700mm, vänster sida, för enhet med högbakkant PNC 913004 ☐
- Ryggpanel, 400x700mm, för enheter med högbakkant PNC 913009 ☐
- Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL85 med hög bakkant PNC 913115 ☐
- Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL85 med hög bakkant PNC 913116 ☐
- Sidokopplingsräls (12mm) för thermaline 85 med hög bakkant, vänster PNC 913206 ☐
- Sidokopplingsräls (12mm) för thermaline 85 med hög bakkant, höger PNC 913207 ☐
- U-list, sammansättning, rygg mot rygg, hög bakkant TL80/85/90 PNC 913226 ☐
- Anslutning, d=850mm PNC 913231 ☐
- ENERGY OPTIMIZER KIT 14A - TL80/85/90 PNC 913244 ☐
- Sidoförstärkt panel endast i kombination med sidohylla, mot vägginstallationer, höger PNC 913261 ☐
- Sidoförstärkt panel endast i kombination med sidohylla, för mot vägginstallation, vänster PNC 913262 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913663 ☐
- AVDELNINGSPANEL 850X700MM ROSTFRITT STÅL VÄNSTER/HÖGER PNC 913670 ☐

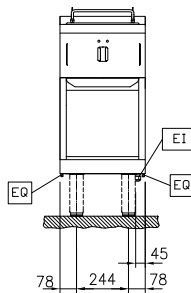
- Rostfri sidopanel 850x700mm, slätsittande, för fristående installation, vänster/höger (skall bara användas vid installation mot något annat) PNC 913686 ☐



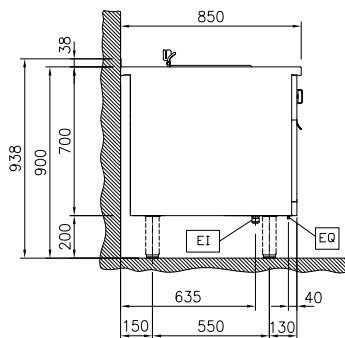
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line
7lt fritös, el, betjänas från 1 sida med hög bakkant (utan rygglåt), kroppshöjd 700 mm

Front

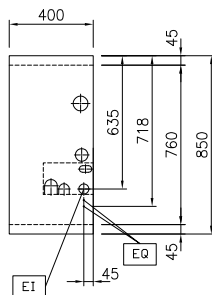


Sida



EI = Elektrisk anslutning
EQ = Ekvipotentialet skruv

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 5.4 kW

Viktig information

Antal brunnar: 1
Brunnens invändiga dimensioner (bredd): 240 mm
Brunnens invändiga dimensioner (höjd): 135 mm
Brunnens invändiga dimensioner (djup): 380 mm
Brunnkapacitet: 6 lt MIN; 7 lt MAX
Termostat intervall: 100 °C MIN; 180 °C MAX
Yttermått, bredd: 400 mm
Yttermått, djup: 850 mm
Yttermått, höjd: 700 mm
Nettovikt: 70 kg
Konfiguration: på bas; betjänas från en sida

Hållbarhetsdata

Effekt, min: 7.8 Amps

Modular Cooking Range Line
7lt fritös, el, betjänas från 1 sida med hög bakkant (utan rygglåt),
kroppshöjd 700 mm

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.



2026.02.20