

Modular Cooking Range Line

23lt fritös, gas, betjänas från 1 sida med
hög bakkant (utan rygglått), kroppshöjd
700 mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



588632
(MBFDGBEDPO)

23lt fritös, gas, 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 termostatregering av oljetemperaturen upp till 185 °C. Elektrisk tändning med batteri och termocouple för extra säkerhet. Släckskyddsmekanism på varje brännare med säkerhetstermostat och termostattstyrning. 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. Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. IPX4 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.
- 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 tvärsnittöppning för att lätt rengöra dräneringssystemet.
- Släckskyddsmekanism på varje brännare.
- Säkerhetstermostat och termostatkontroll.
- Termostatregering av oljetemperaturen på upp till max 185 °C.
- Elektrisk tändning med batteri med termokoppling för extra säkerhet.

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 ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- IPX4-intyg för vattentålighet.
- Självbärande konstruktion.

Medföljande tillbehör

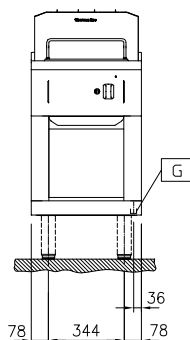
- 1 av 2 korgar i halvsstorlek till 23lt PNC 913140 fritös

Övriga Tillbehör

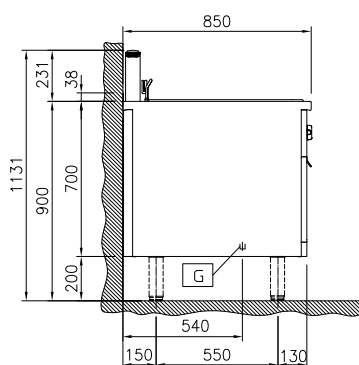
- Fettuppsamlingskärl för 14 och 23 PNC 911570 ☐
l. fritöser.
- Lock till fettuppsamlingskärl för 14 PNC 911585 ☐
och 23 l. fritöser.
- Kopplingsräls, TL85 med PNC 912498 ☐
högbakkant
- Fronträcke, 500mm lång x 130 PNC 912523 ☐
mm djup
- Fronträcke, 500mm lång x 200 PNC 912553 ☐
mm djup

• 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, 500mm lång, höjd = 200 mm	PNC 912631	☐
• 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	☐
• Komplette rostfri sockel, installation mot vägg, 500mm bredd, höjd = 200 mm, TL85	PNC 912879	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 850x700mm, höger sida, för enhet med hög bakkant	PNC 913003	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 850x700mm, vänster sida, för enhet med hög bakkant	PNC 913004	☐
• Ryggpanel, 500x700mm, för enheter med hög bakkant	PNC 913010	☐
• Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL85 med hög bakkant	PNC 913115	☐
• Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL85 med hög bakkant	PNC 913116	☐
• 1 fullstor korg till 23lt fritös	PNC 913141	☐
• Rensverktyg för avloppsrör till 23lt fritös	PNC 913142	☐
• Deflektorsköld för 23lt fritös för produkter med mycket mjöl	PNC 913143	☐
• Spillbricka till 23lt fritös	PNC 913144	☐
• Filter till fritösens oljeuppsamlingsbehållare till 23lt fritös	PNC 913146	☐
• 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	☐
• 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 913640	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913641	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913642	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913655	☐
• 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	☐

Front

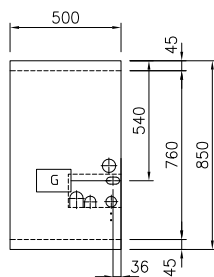


Sida



EQ = Ekvipotentia skruv
 G = Gasanslutning

Topp



Gas

Gas, effekt:	21 kW
Gastyp alternativ:	LPG; Naturgas
Gasintag:	1/2"

Viktig information

Antal brunnar:	1
Brunnens invändiga dimensioner (bredd):	340 mm
Brunnens invändiga dimensioner (höjd):	250 mm
Brunnens invändiga dimensioner (djup):	400 mm
Brunnkapacitet:	20 lt MIN; 23 lt MAX
Termostat intervall:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Ytermått, bredd	500 mm
Ytermått, djup	850 mm
Ytermått, höjd	700 mm
Nettovikt:	80 kg
Konfiguration:	på bas; betjänas från en sida