

## Modular Cooking Range Line

### 14lt fritös, gas, betjänas från 1 sida med hög bakkant (utan rygglåt), kroppshöjd 700 mm

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



588687 (MBFHGBDDPO)

14lt fritös, gas, betjänas från 1 sida med hög bakkant (utan rygglåt), 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 termostatstyrning. 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

- V-formad balja (deep drawn).
- Stort översvämningssområde, runt baljan.
- Släckskyddsmekanism på varje brännare.
- Överhettningsskydd: Elektroniska sensorer skyddar mot överhettning av hällen
- Säkerhetstermostat och termostatkontroll.
- Termostatregering av oljetemperaturen på upp till max 185 °C.
- Indirekt oljeuppvärmningssystem och enhetlig värmefördelning som garanterar ökad hållbarhet på oljan.
- Servicevänlig, alla viktiga komponenter kan nås från framsidan.
- 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.
- 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.
- Upphöjd kant runt baljan för att skydda mot infiltrering av smuts från bänkskivan.
- Elektrisk tändning med batteri med termokoppling för extra säkerhet.
- Oljekvalitetsverktyg (kod 9B8081) för effektiv oljehantering finns som tillval.

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

**Medföljande tillbehör**

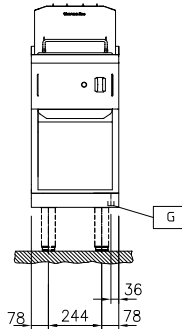
- 1 av 1 korg till 14lt fritös PNC 913151

**Övriga Tillbehör**

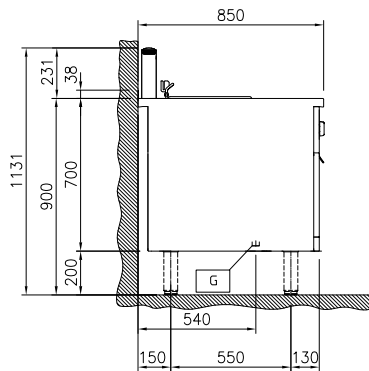
- Fettuppsamlingskärl för 14 och 23 l. fritöser. PNC 911570
- Lock till fettuppsamlingskärl för 14 och 23 l. fritöser. PNC 911585
- Kopplingsräls, TL85 med högbakkant PNC 912498
- Fronträcke, 400mm lång x 130 mm djup PNC 912522
- Fronträcke, 400mm lång x 200 mm djup PNC 912552
- Fällbar hylla, 300x850mm 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
- Komplet rustfri 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
- Filter till fritösens oljeuppsamlingsbehållare till 23lt fritös PNC 913146
- 2 korgar till 14lt fritös PNC 913152
- 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

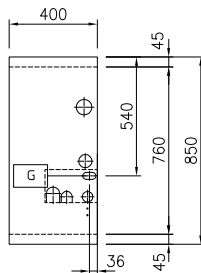


Sida



EQ = Ekvipotentia skruv  
 G = Gasanslutning

Topp


**Gas**

Gas, effekt:	14 kW
588687 (MBFHGBDDPO)	
Gastyp alternativ:	LPG; Naturgas
Gasintag:	1/2"

**Viktig information**

Konfiguration:	på bas; betjänas från en sida
Antal brunnar:	1
Brunnens invändiga dimensioner (bredd):	240 mm
Brunnens invändiga dimensioner (höjd):	225 mm
Brunnens invändiga dimensioner (djup):	380 mm
Brunnkapacitet:	12 lt MIN; 14 lt MAX
Termostat intervall:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Yttermått, bredd	400 mm
Yttermått, djup	850 mm
Yttermått, höjd	700 mm
Lagringutrymmets invändiga dimensioner (bredd):	
Lagringutrymmets invändiga dimensioner (höjd):	
Lagringutrymmets invändiga dimensioner (djup):	0 mm
Nettovikt:	80 kg