



Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line 23lt fritös, gas, betjänas från 1 sida, kroppshöjd 700 mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589302 (MCFDEADPO)

23lt fritös, gas, betjänas från
1 sida, kroppshöjd 700 mm

Kort specifikation

Pos.

Enheten är konstruerad enligt DIN 18860-2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel. Tillverkad i en robust ramkonstruktion. Arbetsyta i 2 mm 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 termostatreglering av oljetemperaturen upp till maximalt 185°C. Elektrisk tändning med batteri och termocouple för extra säkerhet. Släckskyddsmekanism på varje brännare, med säkerhetstermostat och termostattstyrning. Smält program 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 brunn. Enheten är utrustad med överhettningsskydd. Metallvred med silikonfattning för enklare hantering och rengöring. Kapslingsklass IPX4
Konfiguration: Fristående, betjänas från en sida.

Huvudfunktioner

- Servicevänlig, alla viktiga komponenter kan nås från framsidan.
- THERMODUL-anlutningssystemet 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 silikonfattning 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.
- Släckskyddsmekanism på varje brännare.
- Säkerhetstermostat och termostatkontroll.
- Termostatreglering av oljetemperaturen på upp till max 185 °C.
- Elektrisk tändning med batteri med termokoppling för extra säkerhet.

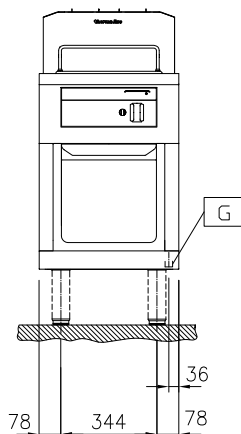
Konstruktion

- 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.

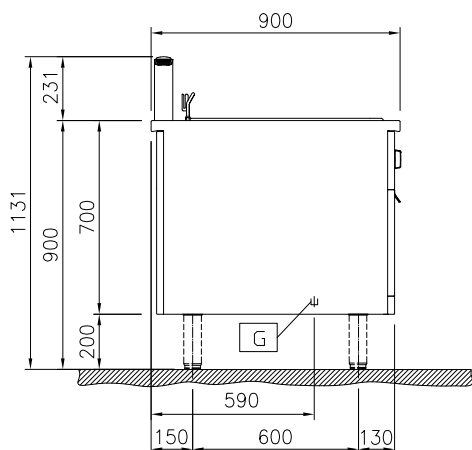


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
els.info.se@electroluxprofessional.com

Front

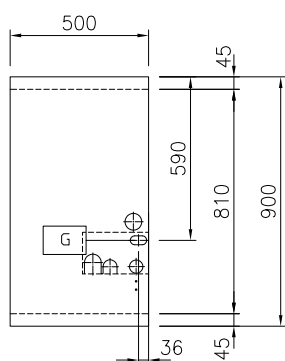


Sida



EQ = Ekvipotentialet skruv
 G = Gasanslutning

Topp



Gas

Gas, effekt:	21 kW
Gastyp alternativ:	
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
Yttermått, bredd	500 mm
Yttermått, djup	900 mm
Yttermått, höjd	700 mm
Nettovikt:	85 kg
Konfiguration:	på bas; betjänas från en sida

Medföljande tillbehör

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

Övriga Tillbehör

- Fettuppsamlingskärl för 14 och 23 l. fritöser. PNC 911570 ☐
- Lock till fettuppsamlingskärl för 14 och 23 l. fritöser. PNC 911585 ☐
- Kopplingsräls, TL90 PNC 912502 ☐
- Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för fristående installation PNC 912512 ☐
- Fronträcke, 500mm lång x 130 mm djup PNC 912523 ☐
- Fronträcke, 500mm lång x 200 mm djup PNC 912553 ☐
- Fällbar hylla, 300x900mm PNC 912581 ☐
- Fällbar hylla, 400x900mm PNC 912582 ☐
- Fixerad sidohylla, 200x900mm PNC 912589 ☐
- Fixerad sidohylla, 300x900mm PNC 912590 ☐
- Fixerad sidohylla, 400x900mm PNC 912591 ☐
- Rostfri frontsockel, 500mm lång, höjd = 200 mm PNC 912631 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, fristående 900mm djup, höjd = 200 mm PNC 912657 ☐
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1800mm djup, höjd = 200 mm PNC 912663 ☐
- Komplette rostfri sockel, fristående, 500mm bredd, höjd = 200 mm, TL90 PNC 912955 ☐
- Kopplingsräls, höger, mellan THL och Pro Thrmetic PNC 912975 ☐
- Kopplingsräls, vänster, mellan THL och Pro Thrmetic PNC 912976 ☐
- Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL90 PNC 913111 ☐
- Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL90 PNC 913112 ☐
- 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 ☐
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster PNC 913202 ☐
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger PNC 913203 ☐
- Rostfri sidopanel för TL 90, vänster, H=700 PNC 913222 ☐

- Rostfri sidopanel för TL 90, höger, H=700 PNC 913223 ☐
- Anslutningskit T-profil, rygg mot rygg PNC 913227 ☐
- Profil, D900, TL Övrig Maskin PNC 913232 ☐
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, vänster, rygg-mot-rygg PNC 913251 ☐
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90, höger, rygg-mot-rygg PNC 913252 ☐
- Kit, Thermaline 90 PNC 913255 ☐
- Kit, Thermaline 90 PNC 913256 ☐
- Förstärkt sidopanel endast i samband med sidohylla PNC 913260 ☐
- Förstärkt sidopanel, vänster, endast i samband med sidohylla PNC 913275 ☐
- Förstärkt sidopanel, höger, endast i samband med sidohylla PNC 913276 ☐