

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.

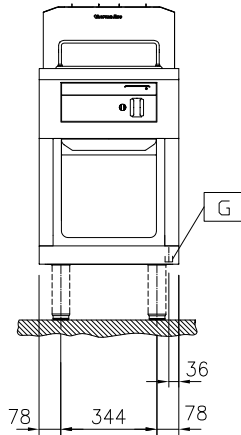
Huvudfunktioner

- 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.
- Oljenivömärke 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.

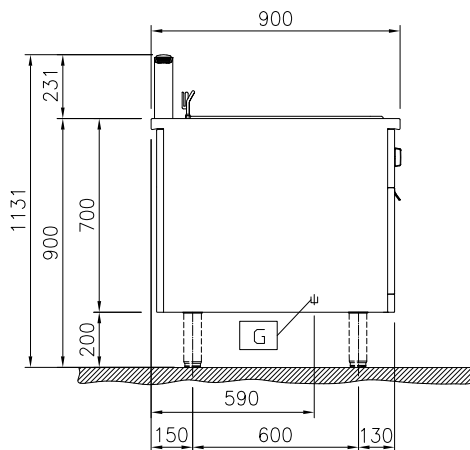
Konstruktion

- 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.

Front

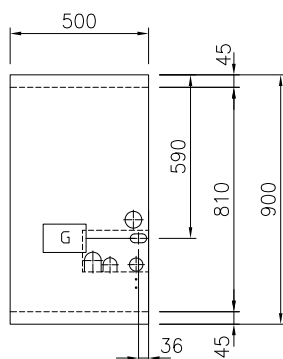


Sida



EQ = Ekvipotential 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
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
- 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
- Kompletta 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
- 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

- - NOT TRANSLATED - PNC 913672
- Rostfri sidopanel, 900x700mm, slätsittande, för fristående installation, vänster/höger (skall bara användas vid installation mot något annat) PNC 913688