



Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line 23lt fritös, gas, betjänas från 1 sida, kroppshöjd 800 mm

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



589459 (MCFDFAEDPO)

23lt fritös, gas, betjänas från
1 sida, kroppshöjd 800 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 termostatstyrning. 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-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 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.



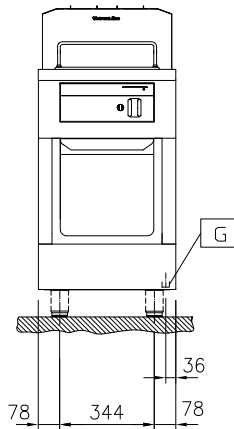
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
els.info.se@electroluxprofessional.com



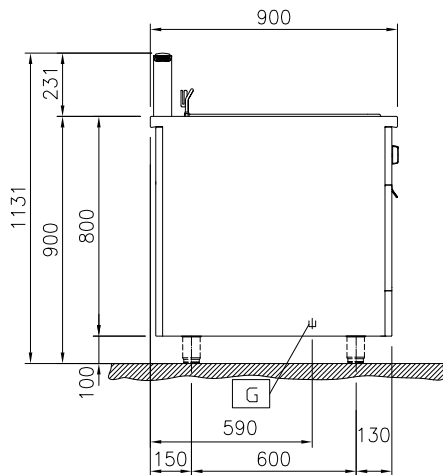
Electrolux
PROFESSIONAL

Modular Cooking Range Line 23lt fritös, gas, betjänas från 1 sida, kroppshöjd 800 mm

Front

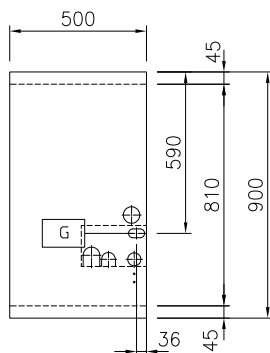


Sida



EQ = Ekvipotentiael 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	800 mm
Nettovikt:	85 kg
Konfiguration:	på bas; betjänas från en sida



Modular Cooking Range Line
23lt fritös, gas, betjänas från 1 sida, kroppshöjd 800 mm
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2025.12.12

Övriga Tillbehör

• Fettuppsamlingskärn för 14 och 23 l. fritöser.	PNC 911570	☐	• Kit, Thermaline 90	PNC 913255	☐
• Lock till fettuppsamlingskärn för 14 och 23 l. fritöser.	PNC 911585	☐	• Kit, Thermaline 90	PNC 913256	☐
• Kopplingsräls, TL90	PNC 912502	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913259	☐
• Rostfri sidopanel (12mm), 900x800mm, för fristående installation	PNC 912511	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913277	☐
• Fronträcke, 500mm lång x 130 mm djup	PNC 912523	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913278	☐
• 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 = 100 mm	PNC 912595	☐			
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, fristående, 900mm djup, höjd = 100 mm	PNC 912621	☐			
• Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1800mm djup, höjd = 100 mm	PNC 912627	☐			
• Kompletterad rostfri sockel, fristående, 500mm bredd, höjd = 100 mm, TL90	PNC 912917	☐			
• Kopplingsräls, höger, mellan THL och Pro Thrmatic	PNC 912975	☐			
• Kopplingsräls, vänster, mellan THL och Pro Thrmatic	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	☐			
• SIDOPANEL VÄNSTER RYGG/ RYGG, H=800, FLUSH	PNC 913224	☐			
• SIDOPANEL HÖGER RYGG/ RYGG, H=800	PNC 913225	☐			
• 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	☐			