

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

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____

**589460 (MCFDFBEDPO)**23lt fritös, gas, betjänas från
1 sida med hög bakkant,
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 med hög bakkant, betjänas från en sida.

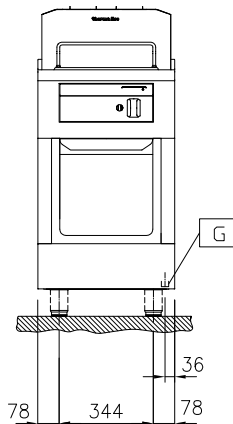
Huvudfunktioner

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

Front

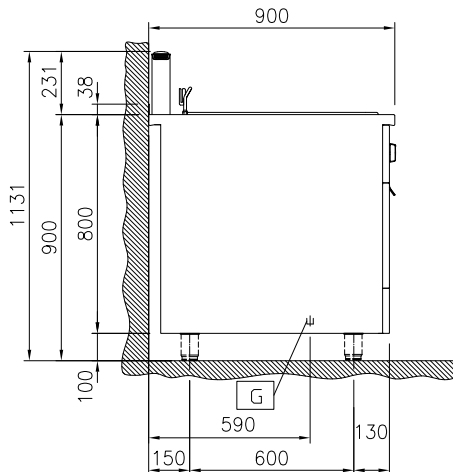

Gas

Gas, effekt:	
589460 (MCFDFBEDPO)	21 kW
Gastyp alternativ:	
Gasintag:	1/2"

Viktig information

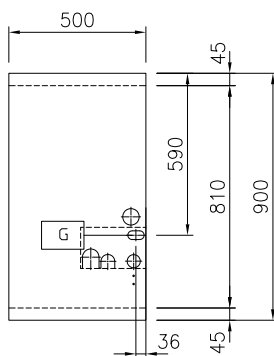
Konfiguration:	på bas; betjänas från en sida
Antal brunnar:	1
Brunnens invändiga dimensioner (bredd):	340 mm
Brunnens invändiga dimensioner (höjd):	250 mm
Brunnens invändiga dimensioner (djup):	400 mm
Brunnkapacitet:	20 lt MIN; 23 lt MAX
Termostat intervall:	120 °C MIN; 190 °C MAX
Yttermått, bredd	500 mm
Yttermått, djup	900 mm
Yttermått, höjd	800 mm
Nettovikt:	85 kg

Sida



EQ = Ekvipotentia skruv
 G = Gasanslutning

Topp



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 med högbakkant PNC 912499
- 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 = 100 mm PNC 912595
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, installation mot vägg, 900mm djup, höjd = 100 mm PNC 912624
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1800mm djup, höjd = 100 mm PNC 912627
- Kompletta rostfri sockel, installation mot vägg, 500mm bredd, höjd = 100 mm, TL90 PNC 912898
- Kompletta rostfri sockel, fristående, 500mm bredd, höjd = 100 mm, TL90 PNC 912917
- Kopplingsräls för enheter m hög bakkant, vänster PNC 912981
- Kopplingsräls för enheter m hög bakkant, höger PNC 912982
- Ryggpanel, 500x800mm, för enheter med högbakkant PNC 913023
- Rostfri sidopanel (12mm), 900x800mm, för enhet med högbakkant, vänster sida PNC 913102
- Rostfri sidopanel (12mm), 900x800mm, för enhet med högbakkant, höger sida PNC 913106
- Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL90 med hög bakkant PNC 913117
- Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL90 med hög bakkant PNC 913118
- 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 med hög bakkant, vänster PNC 913208
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90 med hög bakkant, höger PNC 913209
- U-list, sammansättning, rygg mot rygg, hög bakkant TL80/85/90 PNC 913226
- Profil, D900, TL Övrig Maskin PNC 913232
- - NOT TRANSLATED - PNC 913268
- Förstärkt sidopanel endast i samband med sidohylla PNC 913270