

**Gamma cottura modulare****thermaline 90 - Friggitrice a gas 14 lt, 1  
vasca, 1 lato operatore, alzatina H 700****589505 (MCFHEBDDPO)**Friggitrice a gas 14 lt, 1  
vasca, con alzatina  
posteriore - 1 lato operatore**Descrizione****Articolo N°** \_\_\_\_\_

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860\_2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301). Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Apparecchiatura progettata per friggere carne, pesce e verdura. Profonda vasca a forma di V con regolazione termostatica della temperatura dell'olio fino a un massimo di 185°C. Accensione elettrica alimentata da batteria con termocoppia per una maggiore sicurezza. Dispositivo antispegnimento su ogni bruciatore, con termostato di sicurezza e controllo termostatico. Impostazione della potenza ridotta per sciogliere i grassi solidi. L'olio può essere facilmente scaricato attraverso una valvola a sfera. Vasca con bordi arrotondati e in rilievo per la protezione di possibili infiltrazioni di liquidi. Ampio troppopieno. Una protezione permette di interrompere l'alimentazione in caso di surriscaldamento. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.

Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore con alzatina.

**Approvazione:** \_\_\_\_\_**Caratteristiche e benefici**

- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Sistema indiretto di riscaldamento dell'olio ed uniforme distribuzione del calore a garanzia di una maggiore durata dell'olio nel tempo.
- Troppo pieno di grande capacità, situato attorno alla vasca.
- Elementi riscaldanti esterni per favorire le operazioni di pulizia della vasca.
- Dispositivo di protezione fiamma presente ad ogni bruciatore
- Vasca profonda a forma di "V".
- Regolazione termostatica della temperatura dell'olio pari a 185°C.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Ridotto livello di potenza per sciogliere il grasso solidificato.
- Indicazione del livello dell'olio MIN/MAX
- Progettata per la frittura di carne, pesce e verdure (patate fritte, verdure fritte).
- L'olio può essere facilmente scaricato attraverso una valvola a sfera dotata di sicurezza che ne impedisce l'apertura involontaria. La valvola aperta fornisce una apertura tale da essere facile da pulire.

**Costruzione**

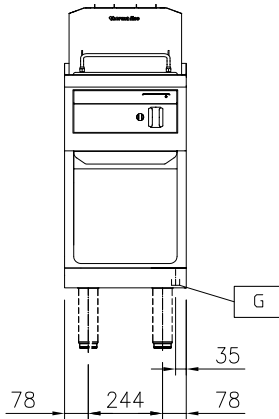
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304 di 2 e 3 mm di spessore



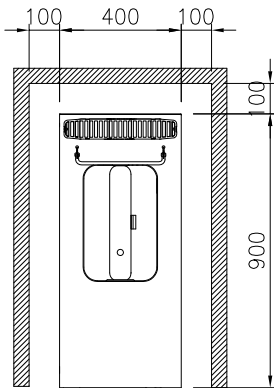
# Electrolux

## Gamma cottura modulare thermaline 90 - Friggitrice a gas 14 lt, 1 vasca, 1 lato operatore, alzatina H 700

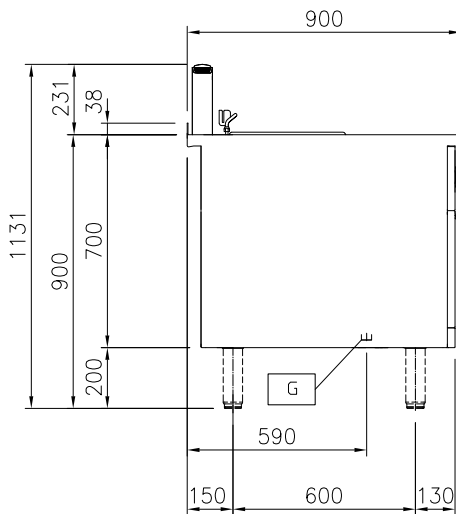
Fronte



Alto



Lato



EQ = Vite Equipotenziale  
G = Connessione gas

### Gas

Potenza gas:

589505 (MCFHEBDDPO)

47726 Btu/ora  
(14 kW)

Tipo di gas:

Connessione gas:

1/2"

### Informazioni chiave

Configurazione:

Su Base; Funzionante da un lato

Numero vasche:

1

Dimensioni utili vasca (larghezza):

240 mm

Dimensioni utili vasca (altezza):

225 mm

Dimensioni utili vasca (profondità):

380 mm

Capacità vasca:

12 lt MIN; 14 lt MAX

Controllo termostatico:

120 °C MIN; 190 °C MAX

Dimensioni esterne, altezza:

700 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

400 mm

Dimensioni esterne, profondità:

900 mm

Peso netto:

85 kg



Gamma cottura modulare  
thermaline 90 - Friggitrice a gas 14 lt, 1 vasca, 1 lato operatore, alzatina  
H 700

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

**Accessori inclusi**

- 1 x 1 cestello per friggitrice da 14 lt PNC 913151

**Accessori opzionali**

- Bacinella scarico grassi per friggitrici 14 & 23 lt PNC 911570
- Coperchio per bacinella scarico grassi per friggitrice 14 & 23 lt PNC 911585
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582
- Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm PNC 912589
- Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm PNC 912590
- Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm PNC 912591
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm PNC 912630
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm PNC 912660
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912663
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm PNC 912935
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm PNC 912954
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm PNC 913009
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione contro parete PNC 913101
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione contro parete PNC 913103
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12 mm), installazione contro parete PNC 913105
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione contro parete PNC 913107
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm PNC 913117
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913118
- Filtro interno vasca per friggitrice da 23 lt PNC 913144
- Filtro per bacinella raccolta olio per friggitrice PNC 913146
- 2 cestelli per friggitrice da 14 lt PNC 913152
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm PNC 913208
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm PNC 913209

- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo a listino è di euro 690 al metro) PNC 913226
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232
- - NOT TRANSLATED - PNC 913267
- - NOT TRANSLATED - PNC 913269
- - NOT TRANSLATED - PNC 913629
- - NOT TRANSLATED - PNC 913640
- - NOT TRANSLATED - PNC 913643
- - NOT TRANSLATED - PNC 913644
- - NOT TRANSLATED - PNC 913655