Electrolux PROFESSIONAL

# Gamma cottura modulare thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 2 vasche da 5 lt, 1 lato operatore, alzatina

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

**588624 (MBKAGBDDAO)** Cuocipasta elettrico 5+5 lt, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

## Caratteristiche e benefici

- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- 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.
- Rifornimento acqua in continuo.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di licquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Sistema automatico di rempimento dell'acqua regolato da un sensore di livello massimo.
- Temperatura dell'acqua controllata da un sensore elettronico a 5 livelli di potenza.

## 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.
- Vasca in acciaio inox AISI 316L saldata nella parte superiore all'apparecchiatura.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

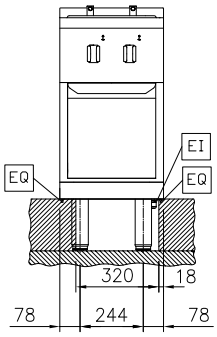
## Sostenibilità

- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

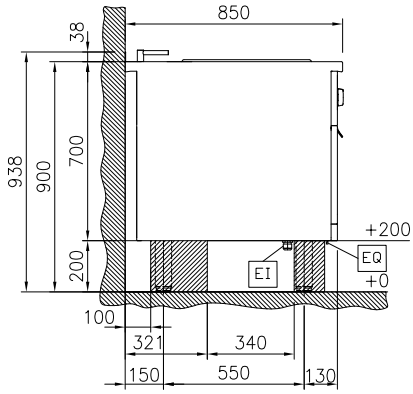
**Approvazione:**

# Gamma cottura modulare thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 2 vasche da 5 lt, 1 lato operatore, alzatina

Fronte

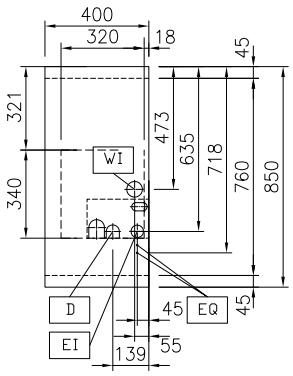



Lato




D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
WI = Ingresso acqua

Alto




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| **Potenza installata max:** | 5 kW |
| **Watt totali:** | 5 kW |

## Acqua

| | |
|---|---|
| **Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda:** | 3/4" |
| **Dimensioni tubo di scarico:** | 1" |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Numero vasche:** | 2 |
| **Dimensioni utili vasca (larghezza):** | 140 mm |
| **Dimensioni utili vasca (altezza):** | 225 mm |
| **Dimensioni utili vasca (profondità):** | 345 mm |
| **Capacità vasca:** | 4 lt MIN; 5 lt MAX |
| **Controllo termostatico:** | 40 °C MIN; 90 °C MAX |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 400 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 850 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 700 mm |
| **Peso netto:** | 60 kg |
| **Configurazione:** | Su Base;Funzionante da un lato |

## Sostenibilità

| | |
|---|---|
| **Consumo di corrente:** | 7.2 Amps |


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

## Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm — PNC 912498 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm — PNC 912522 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm — PNC 912552 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm — PNC 912579 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm — PNC 912580 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm — PNC 912586 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm — PNC 912587 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm — PNC 912588 ❑
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm — PNC 912630 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm — PNC 912659 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm — PNC 912662 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm — PNC 912878 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm — PNC 913003 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm — PNC 913004 ❑
- Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm — PNC 913009 ❑
- 2 cestelli per cuocipasta da 2X5 lt — PNC 913034 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm — PNC 913115 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm — PNC 913116 ❑
- Coperchio per cuocipasta da 2X5 lt — PNC 913150 ❑
- Falso fondo per cestello cuocipasta da 2X5 lt — PNC 913158 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm — PNC 913206 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm — PNC 913207 ❑
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm) — PNC 913226 ❑
- Profilo, profondità=850 mm — PNC 913231 ❑
- Kit ottimizzazione energetico 14A — PNC 913244 ❑
- Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) — PNC 913261 ❑
- Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) — PNC 913262 ❑
- Filtro L= 400 mm — PNC 913663 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913670 ❑
- Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) — PNC 913686 ❑


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