



588625
(MBKCGBDDAO) Cuocipasta elettrico 20 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 liquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Ricarica automatica a due velocità dell'acqua regolata da un sensore di livello di minimo e massimo.
- Temperatura dell'acqua controllata da un sensore elettronico impostabile come temperatura o potenza.
- Possibilità di rigenerazione del cibo grazie al controllo elettronico della temperatura.

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.



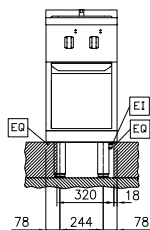
Approvazione: _____



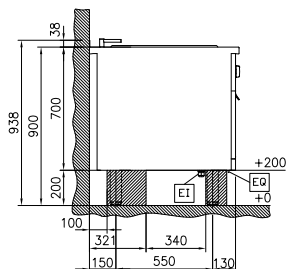
Electrolux
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 1
vasca da 20 lt, 1 lato operatore, alzatina**

Fronte



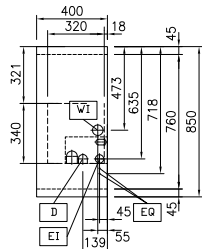
Lato



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: 6 kW
Watt totali: 6 kW

Acqua

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

Informazioni chiave

Numero vasche: 1
Dimensioni utili vasca
(larghezza): 250 mm
Dimensioni utili vasca
(altezza): 330 mm
Dimensioni utili vasca
(profondità): 400 mm
Capacità vasca: 18 lt MIN; 24.5 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: 68 kg
Configurazione: Su Base; Funzionante da un lato

Sostenibilità

Consumo di corrente: 8.7 Amps



Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 1 vasca da 20 lt, 1 lato operatore,
alzatina

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	☐	• Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913262	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	☐	• Pannello laterale inferiore in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm	PNC 913641	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	☐	• Pannello laterale inferiore in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm	PNC 913642	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	☐	• Kit di installazione a sbalzo - per unità H=700 mm	PNC 913655	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	☐	• Filtro L= 400 mm	PNC 913663	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	☐	• 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	☐
• 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	☐			
• 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	☐			
• 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt	PNC 913135	☐			
• 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt	PNC 913136	☐			
• Supporto per 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt	PNC 913138	☐			
• Coperchio per cuocipasta da 20 lt	PNC 913148	☐			
• 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	☐			