Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



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 licquido.
- 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.

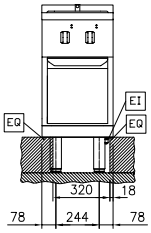
Sostenibilità

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

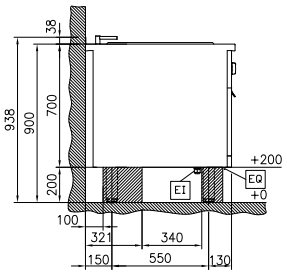
Approvazione:

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

Fronte

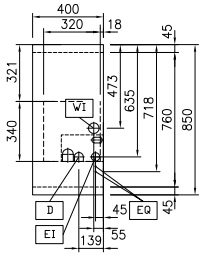


Lato



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

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	❑
• 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 24.5 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	❑
• Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913262	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	❑
• Pannello laterale inferiore in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm	PNC 913641	❑
• Pannello laterale inferiore in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm	PNC 913642	❑
• Kit di installazione a sbalzo - per unità H=700 mm	PNC 913655	❑
• 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