



**Gamma cottura modulare
thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 1
vasca da 40 lt, 1 lato operatore, alzatina**



588627
(MBKEGBDDAO)

Cuocipasta elettrico 40 lt, con alzatina
posteriore - 1 lato operatore

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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 cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- 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

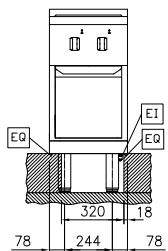
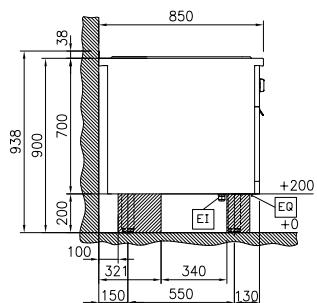
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.



Approvazione:

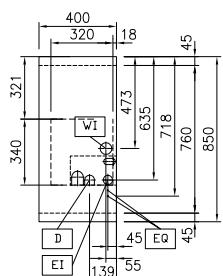


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

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: 10 kW
 Watt totali: 10 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): 300 mm
 Dimensioni utili vasca (altezza): 320 mm
 Dimensioni utili vasca (profondità): 515 mm
 Capacità vasca: 38 lt MIN; 40 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: 65 kg
 Configurazione: Su Base; Funzionante da un lato

Sostenibilità

Consumo di corrente: 14.4 Amps

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
- Supporto per 6 cestelli tondi PNC 913133
- Coperchio per cuocipasta da 40 lt PNC 913149
- 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 18A PNC 913245
- 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/ProThermatic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) PNC 913686