Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 lt, 1 lato operatore, alzatina, profilo igienico

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

589293 (MCKEEBDDAO) Cuocipasta elettrico 40 lt, 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. Può essere utilizzato per la cottura di ogni tipologia di pasta, di riso, di verdure e gnocchi. Vasca in acciaio inox in AISI 316L (in 1.4435) perfettamente saldata al piano dell'unità. Livello dell'acqua costante con riempimento automatico a due velocità e temperatura acqua regolata da un sensore. Compatibile con il sistema di sollevamento automatico cestelli per facilitare le operazioni di svuotamento. Sistemi di sicurezza e spegnimento automatico per il basso livello di acqua contro un eventuale surriscaldamento. Vasca con bordi arrotondati e in rilievo per la protezione di possibili infiltrazioni di liquidi. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore, con alzatina.

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.
- 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 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

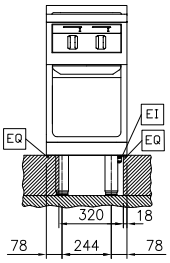
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Approvazione:

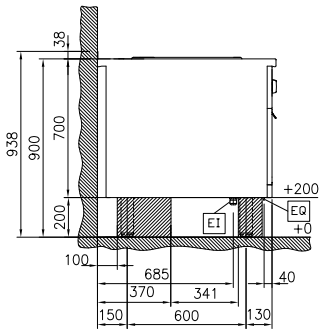
Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 lt, 1 lato operatore, alzatina, profilo igienico

Fronte

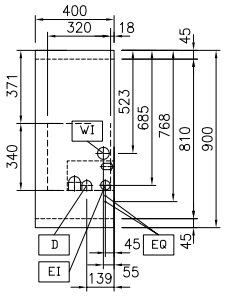


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
WI = Ingresso acqua

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	10 kW

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
Capacità vasca (MAX):	40 lt MAX
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	70 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente:	14.4 Amps

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

2025.08.04

Accessori opzionali

- 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 ❑
- 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 (12.5 mm), installazione contro parete — PNC 913101 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete — PNC 913105 ❑
- 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 ❑
- 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 lt — PNC 913124 ❑
- 1 cestello quadro per cuocipasta da 40 lt — PNC 913125 ❑
- 1 cestello ergonomico per cuocipasta da 40 lt — PNC 913126 ❑
- Falso fondo per cestello cuocipasta da 40 lt — PNC 913127 ❑
- 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 lt — PNC 913128 ❑
- 2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta da 40 lt — PNC 913129 ❑
- 3 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt — PNC 913130 ❑
- 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt — PNC 913131 ❑
- Griglia di supporto per cestelli tondi — PNC 913132 ❑
- Supporto per 6 cestelli tondi — PNC 913133 ❑
- 1 cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 lt compatibile anche con brasiere e brasiere a pressione ProThermetic (da abbinare al telaio di supporto) — PNC 913134 ❑
- Coperchio per cuocipasta da 40 lt — PNC 913149 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm — PNC 913208 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), 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 indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm) — PNC 913226 ❑
- Profilo profondità: 900mm — PNC 913232 ❑
- Kit ottimizzazione energetico 18A — PNC 913245 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro — PNC 913267 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro — PNC 913269 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913640 ❑
- Pannello laterale inferiore in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo H= 300mm — PNC 913643 ❑
- Pannello laterale inferiore in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo H= 300mm — PNC 913644 ❑
- Kit di installazione a sbalzo - per unità H=700 mm — PNC 913655 ❑
- Filtro L= 400 mm — PNC 913663 ❑
- Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) — PNC 913672 ❑
- 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 913688 ❑

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