Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

589295 (MCKFEBDDPO) Cuocipasta a gas 40 lt - 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.
- 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 licquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.

Costruzione

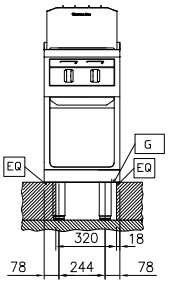
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Vasca in acciaio inox AISI 316L saldata nella parte superiore all'apparecchiatura.
- Bruciatori ad alta efficienza in acciaio inox AISI 430 con dispositivo di sicurezza.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità

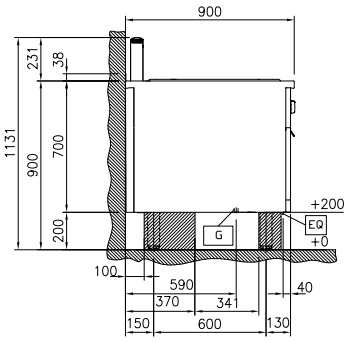
- Sistema di Controllo Energia: regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia

Approvazione: _____

Fronte

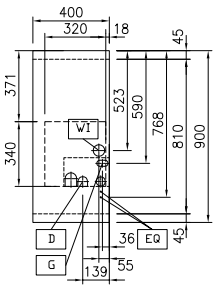


Lato



D = Scarico acqua
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas
WI = Ingresso acqua

Alto



Gas

Potenza gas:	
589295 (MCKFEBDDPO)	16.5 kW
Tipo di gas:	
Connessione gas:	3/4"

Informazioni chiave

Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	300 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	260 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	520 mm
Capacità vasca:	32 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:	73 kg

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

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	❑
• 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	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 a listino è di euro 1072 al metro)	PNC 913226	❑
• 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	❑
• 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