Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 5 lt, 1 lato operatore, profilo standard

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589448 (MCKAFBDDAO) Cuocipasta elettrico 5+5 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.
- 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.
- Sistema automatico di rempimento dell'acqua regolato da un sensore di livello massimo.
- Temperatura dell'acqua controllata da un sensore elettronico a 5 livelli di potenza.

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:

Accessori opzionali

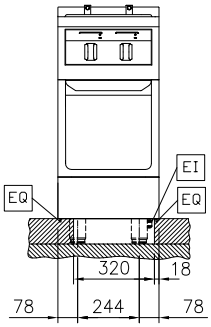
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm — PNC 912499 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm — PNC 912522 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm — PNC 912552 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm — PNC 912581 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm — PNC 912582 ❑
- Piano di lavoro laterale 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 912594 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm — PNC 912624 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm — PNC 912627 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm — PNC 912897 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm — PNC 912916 ❑
- 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, 400x800mm — PNC 913022 ❑
- 2 cestelli per cuocipasta da 2X5 lt — PNC 913034 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete — PNC 913102 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete — PNC 913106 ❑
- 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 ❑
- Coperchio per cuocipasta da 2X5 lt — PNC 913150 ❑
- Falso fondo per cestello cuocipasta da 2X5 lt — PNC 913158 ❑
- 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 14A — PNC 913244 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro — PNC 913268 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro — PNC 913270 ❑
- Filtro L= 400 mm — PNC 913663 ❑
- Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) — PNC 913673 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913676 ❑
- 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 913689 ❑

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

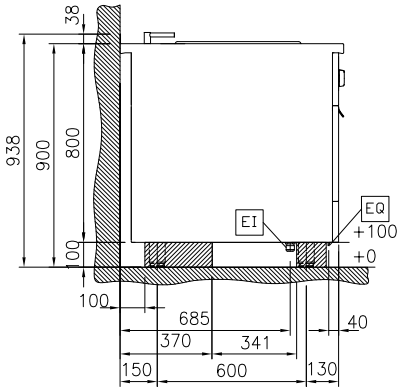
Electrolux PROFESSIONAL

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 5 lt, 1 lato operatore, profilo standard

Fronte

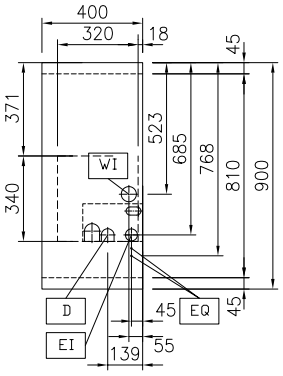


Lato



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:	5 kW

Informazioni chiave

Numero vasche:	2
Dimensioni utili vasca (larghezza):	140 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	225 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	345 mm
Capacità vasca:	4 lt MIN; 5 lt MAX
Capacità vasca (MAX):	5 lt MAX
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	800 mm
Peso netto:	65 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente:	7.2 Amps

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

2026.11.18