



Electrolux
PROFESSIONAL

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Cuocipasta elettrico, 1
vasca da 40 lt, 1 lato operatore,
alzatina, profilo standard**

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



589450 (MCKEFBDDAO)

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

Descrizione

Articolo N°

40lt electric pasta cooker, one-side operated with backsplash

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 cocchiolatoio 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.

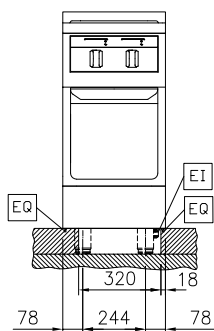


Approvazione:

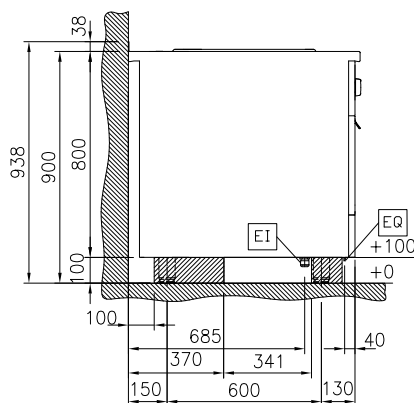


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

Fronte

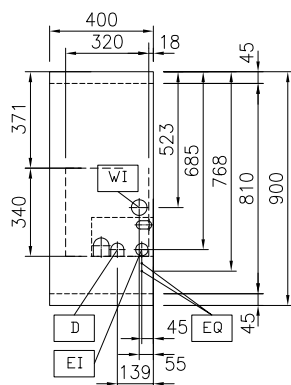


Lato



D = Scarico acqua
 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: 800 mm
 Peso netto: 70 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente: 14.4 Amps

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	☐	• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913209	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	☐	• 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	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	☐	• Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	☐	• Kit ottimizzazione energetico 18A	PNC 913245	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913268	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913270	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590	☐	• Filtro L= 400 mm	PNC 913663	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	☐	• Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913673	☐
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912594	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm	PNC 912624	☐	• 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	☐
• 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	☐			
• 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	☐			
• 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 brasier e brasier 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	☐			