



Electrolux
PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589452 (MCKFFBDDPO)

Cuocipasta a gas 40 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.
- 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 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.
- 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



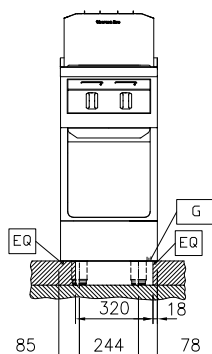
- Sistema di Controllo Energia: regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia

Approvazione: _____

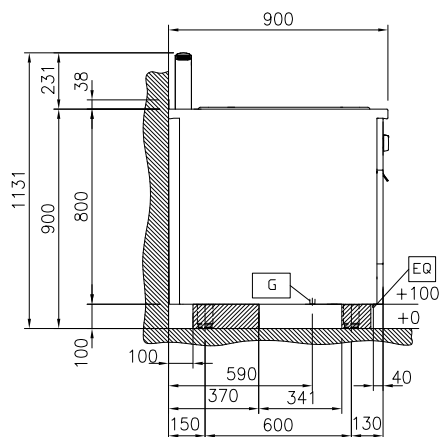


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

Fronte

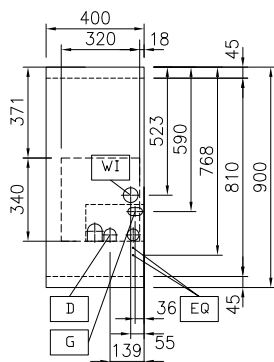


Lato



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

Alto



Gas

Potenza gas: 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: 800 mm

Peso netto: 73 kg

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913270	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	☐	• Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913673	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	☐	• 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	☐
• 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	☐			
• 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	☐			
• Supporto per 6 cestelli tondi	PNC 913133	☐			
• 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	☐			
• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913268	☐			