Electrolux PROFESSIONAL

# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt, 1 lato operatore - H 800

**ARTICOLO N°**

**MODELLO N°**

**NOME**

**SIS #**

**AIA #**



**589477 (MCKDFADDPO)** Cuocipasta a gas 20 lt - 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). Livello dell'acqua costante con riempimento automatico a due velocità e temperatura acqua regolata da un sensore.
Bruciatori ad alta efficienza in acciaio inox AISI 430 con dispositivo antispegnimento. Termostato di sicurezza e controllo termostatico. Controllo energetico per una precisa regolazione della potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi energetici.
Gocciolatoio integrato per lo svuotamento dei cestelli. 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. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.
Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore.

**Approvazione:**

# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt, 1 lato operatore - H 800

## Caratteristiche e benefici

- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire.
- 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.
- 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.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.

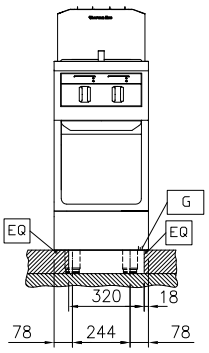
## Costruzione

- 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.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- 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.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

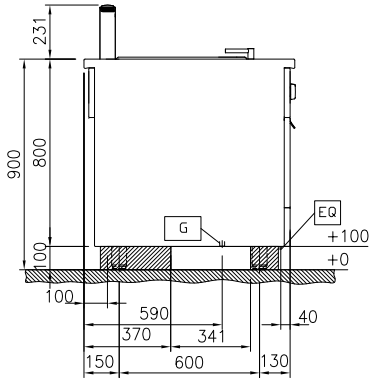
## Sostenibilità

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

Fronte

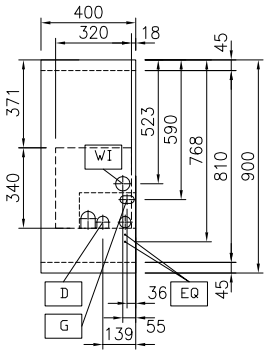



Lato




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

Alto






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

2026.11.19

# Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt, 1 lato operatore - H 800

## Gas

| | |
|---|---|
| **Potenza gas:** | 11.5 kW |
| **Tipo di gas:** | |
| **Connessione gas:** | 1/2" |

## Acqua

| | |
|---|---|
| **Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda:** | 3/4" |
| **Dimensioni tubo di scarico:** | 1" |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Numero vasche:** | 1 |
| **Dimensioni utili vasca (larghezza):** | 250 mm |
| **Dimensioni utili vasca (altezza):** | 330 mm |
| **Dimensioni utili vasca (profondità):** | 400 mm |
| **Capacità vasca:** | 18 lt MIN; 24.5 lt MAX |
| **Controllo termostatico:** | 40 °C MIN; 90 °C MAX |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 400 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 900 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 800 mm |
| **Peso netto:** | 73 kg |
| **Configurazione:** | Su Base;Funzionante da un lato |



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

## Accessori opzionali

- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm — PNC 912502 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm — PNC 912511 ❑
- 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 a isola, 900mm — PNC 912621 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm — PNC 912627 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm — PNC 912916 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro — PNC 912975 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro — PNC 912976 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm — PNC 913111 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm — PNC 913112 ❑
- Coperchio per cuocipasta da 24.5 lt — PNC 913148 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm — PNC 913202 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm — PNC 913203 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena — PNC 913224 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena — PNC 913225 ❑
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm) — PNC 913227 ❑
- Profilo profondità: 900mm — PNC 913232 ❑
- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro — PNC 913251 ❑
- Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro — PNC 913252 ❑
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro — PNC 913255 ❑
- Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro — PNC 913256 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm — PNC 913259 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro — PNC 913277 ❑
- Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro — PNC 913278 ❑
- Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90) — PNC 913673 ❑
- 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