

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Cocedor Multiproducto
eléctrico monobloque, cubas 2x5lt, 1
lado con alzatina, H=700

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



588204 (MAKAEBDDAO)

Cocedor multiproducto
eléctrico 2x5 lt., mandos a
un lado con alzatina

Descripción

Artículo No.

Unidad fabricada de acuerdo con DIN 18860_2 con parte superior delantera de 20 mm inclinada y zócalo empotrado de 70 mm. Bastidor interno de acero inoxidable para uso intensivo. Parte superior de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Estructura de superficie plana de fácil limpieza. Sistema de conexión THERMODUL, que permite crear una encimera sin juntas al conectar las unidades, lo cual impide la penetración de suciedad. El equipo también sirve para cocer todo tipo de fideos, tallarines, arroz, raviolos chinos y verduras. Cuba de acero inoxidable 1.4435 AISI (AISI 316L), con reposición automática constante del nivel de agua y regulación de la temperatura del agua mediante sensores. Bandeja colectora integrada para drenar los cestos. Compatible con sistema automático de elevación de cestos para facilitar las tareas de elevación. Los sistemas de seguridad y el cierre automático por nivel de agua bajo protegen contra el sobrecalentamiento. Los bordes elevados envolventes de la cuba impiden la infiltración de suciedad. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Mandos metálicos con empuñadura higiénica de silicona suave para facilitar la manipulación y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Monobloque, mandos a un lado, con alzatina.

Características técnicas

- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación.
- Mandos de metal con empuñadura higiénica "soft-touch" incrustada para facilitar su limpieza y mejorar su agarre. El diseño especial de los mandos previene la filtración de líquidos o suciedad en los componentes vitales.
- Rellenado constante del nivel de agua.
- Cierre automático si el nivel del agua es bajo: sin accidentes de sobrecalentamiento.
- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Cuba con esquinas redondeadas de fácil limpieza.
- Gran visibilidad del display digital fabricado en cristal templado para resistir los agentes químicos y el calor. En el display muestra el estado de trabajo on/off, la temperatura seleccionada y la de la superficie.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- Tres sistemas de seguridad contra el sobrecalentamiento y se pueden resetear sin necesidad de utilizar herramientas.
- Llenado de agua automático regulado por un sensor de nivel del agua fijado al máximo volumen.
- La temperatura del agua está controlada por un sensor electrónico y puede ser seleccionada usando 5 niveles de potencia.

Construcción

- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza
- Cuba de agua en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) está soldada íntegramente a la encimera de la unidad.
- Resistencia al agua IPX5.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad

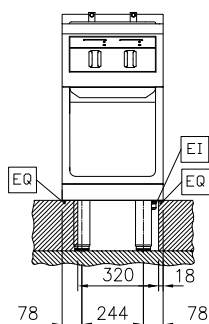
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

Accesorios opcionales

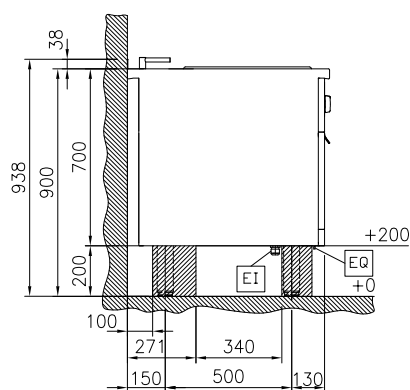
- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm ☐

Aprobación:

Alzado

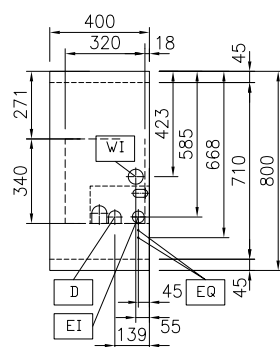


Lateral



D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)
 EQ = Tornillo equipotencial
 WI = Entrada de agua

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potencia eléctrica max.:	5 kW
Total watos	5 kW

Info

Número de cubas	2
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	140 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	225 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	345 mm
Capacidad de la cuba	4 lt MIN; 5 lt MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	55 kg

Sostenibilidad

Consumo actual:	7.2 Amps
-----------------	----------

accesorios opcionales

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm | PNC 912497 | ☐ | • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, derecho | PNC 913205 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912522 | ☐ | • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas | PNC 913226 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912552 | ☐ | • INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS | PNC 913230 | ☐ |
| • Estante abatible, 300x800 mm | PNC 912577 | ☐ | • Kit optimizador de energía 14A | PNC 913244 | ☐ |
| • Estante abatible, 400x800 mm | PNC 912578 | ☐ | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo | PNC 913263 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 200x800 mm | PNC 912583 | ☐ | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho | PNC 913265 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 300x800 mm | PNC 912584 | ☐ | • Filtro ancho 400mm | PNC 913663 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 400x800 mm | PNC 912585 | ☐ | • Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80) | PNC 913668 | ☐ |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm | PNC 912630 | ☐ | • Panel lateral de acero inoxidable, 800x700mm, enrasado (sólo debe utilizarse contra la pared, contra un nicho y entre aparatos Electrolux Professional thermaline y ProThermetic y aparatos externos - siempre que éstos tengan al menos las mismas dimensiones | PNC 913684 | ☐ |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 800mm | PNC 912658 | ☐ | | | |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm | PNC 912661 | ☐ | | | |
| • Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared | PNC 912840 | ☐ | | | |
| • Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912977 | ☐ | | | |
| • Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912978 | ☐ | | | |
| • Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina | PNC 913009 | ☐ | | | |
| • 2 cestos para cocedor multiproducto 2x5 lt | PNC 913034 | ☐ | | | |
| • Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, izquierdo | PNC 913093 | ☐ | | | |
| • Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 800x700mm, instalación con alzatina, derecho | PNC 913097 | ☐ | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm | PNC 913113 | ☐ | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 800 mm | PNC 913114 | ☐ | | | |
| • Tapa para cocedor multiproducto 2x5 lt | PNC 913150 | ☐ | | | |
| • Falso fondo para cocedor multiproducto 2x5 lt | PNC 913158 | ☐ | | | |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80 con alzatina, izquierdo | PNC 913204 | ☐ | | | |