

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Cocedor Multiproducto
eléctrico monobloque, cubas 25lt, 1 lado,
H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**588205 (MAKCEADDAO)**Cocedor multiproducto
eléctrico 20 lt., mandos a un
lado

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.

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 automático con dos velocidades regulado por un sensor de nivel de agua al máximo o mínimo volumen.
- La temperatura del agua está controlada por un sensor electrónico y puede ser seleccionado como temperatura del agua o niveles de potencia.
- Posibilidad de regeneración de los alimentos gracias al control electrónico de la temperatura.

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

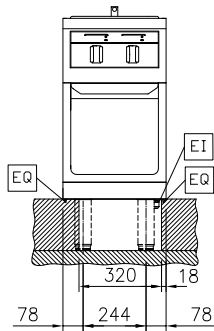
Aprobación: _____



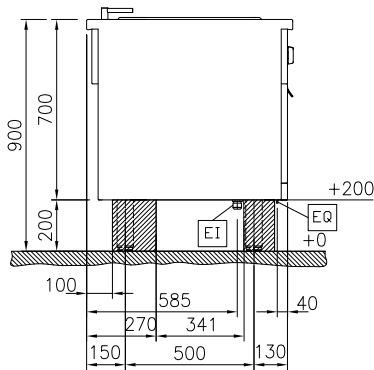
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Cocedor Multiproducto
eléctrico monobloque, cubas 25lt, 1 lado,
H=700

Alzado

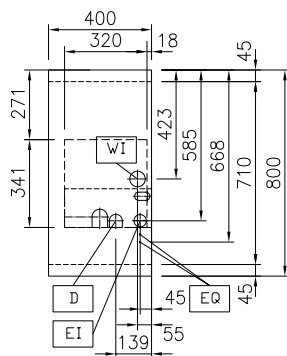


Lateral



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.:	6 kW
Total watos	6 kW

Info

Número de cubas	1
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	250 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	330 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	400 mm
Capacidad de la cuba	18 lt MIN; 24.5 lt MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	800 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	63 kg

Sostenibilidad

Consumo actual:	8.7 Amps
-----------------	----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 80 - Cocedor Multiproducto eléctrico monobloque, cubas
25lt, 1 lado, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.26

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades, 800 mm	PNC 912500	☐	• INSERTAR.PERFIL,D800,TL-OTRAS MARCAS	PNC 913230	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 800x700mm, instalación monobloque	PNC 912509	☐	• Kit optimizador de energía 14A	PNC 913244	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913249	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913250	☐
• Estante abatible, 300x800 mm	PNC 912577	☐	• Kit junta tensora (de precisión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913253	☐
• Estante abatible, 400x800 mm	PNC 912578	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913254	☐
• Estante lateral fijo, 200x800 mm	PNC 912583	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913258	☐
• Estante lateral fijo, 300x800 mm	PNC 912584	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913271	☐
• Estante lateral fijo, 400x800 mm	PNC 912585	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913272	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐	• Filtro ancho 400mm	PNC 913663	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 800mm	PNC 912655	☐	• Panel divisor de acero inoxidable, 800x700 mm (solo debe utilizarse entre Electrolux Professional thermaline Modular 80 y thermaline C80)	PNC 913668	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1600mm	PNC 912661	☐	• 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	☐
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque	PNC 912859	☐			
• Junta tensora: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912971	☐			
• Junta tensora: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912972	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 800 mm	PNC 913109	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913110	☐			
• Tapa para cocedor multiproducto 20 lt	PNC 913148	☐			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, izquierdo	PNC 913200	☐			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 80, derecho	PNC 913201	☐			
• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913214	☐			
• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada, H=700mm	PNC 913215	☐			
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	☐			