

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor Multiproducto
eléctrico monobloque, cubas 2x5lt, 1
lado con alzatina, H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589291 (MCKAEBDDAO)

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

Descripción

Artículo No.

CUECE-PASTA con cuba en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) con sensores que regulan el nivel de agua y la temperatura constante. Puede usarse para cocer fideos de todo tipo, arroz, verduras y sopas. Relleno automático de agua. Bandeja anti-goteo para las cestas. Compatible con sistema de elevación automática de cestos. Protección de sobre-calentamiento y de nivel bajo de agua que detiene la máquina. Esquinas y bordes redondeados de fácil limpieza. MANDOS DE METAL con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar, mejoran sujeción. Control digital con display de LEDs de gran visibilidad. Función "standby" para ahorro energético con rápida recuperación de potencia máxima. Fabricada según los estándares DIN 18860_2. Robusta ESTRUCTURA interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX5. Configuración: monobloque, operada por 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 silicona higiénica incrustada "soft grip" 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...
- Resistencia al agua IPX5.
- 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.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

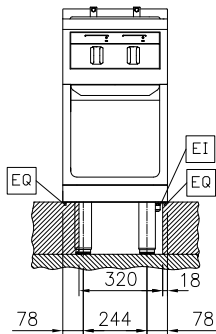
Aprobación: _____



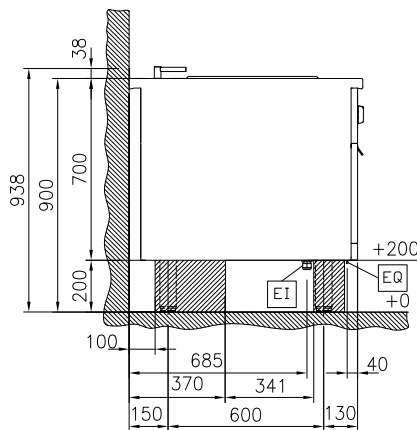
Sostenibilidad

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

Alzado

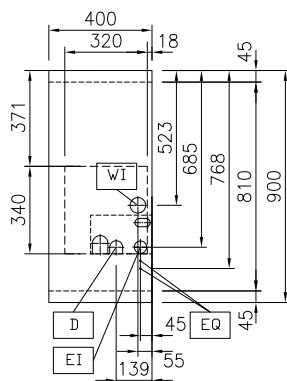


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
589291 (MCKAEBDDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watios	5 kW

Agua

Tamaño de la línea de entrada de agua fría/caliente:	3/4"
Tamaño de la línea de desagüe:	1"

Info

Configuración	sobre base; operativo por un lado
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
Rango del termostato:	40 °C MIN; 90 °C MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	65 kg

Sostenibilidad

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

accesorios opcionales

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda | PNC 913208 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> | • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha | PNC 913209 | <input type="checkbox"/> |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> | • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 300x900 mm | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> | • INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante abatible, 400x900 mm | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> | • Kit optimizador de energía 14A | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 200x900 mm | PNC 912589 | <input type="checkbox"/> | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo | PNC 913267 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 300x900 mm | PNC 912590 | <input type="checkbox"/> | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho | PNC 913269 | <input type="checkbox"/> |
| • Estante lateral fijo, 400x900 mm | PNC 912591 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913663 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm | PNC 912630 | <input type="checkbox"/> | • PANEL DIVISOR TL90 H =700MM | PNC 913672 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 900mm | PNC 912660 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913688 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm | PNC 912663 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared | PNC 912935 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina | PNC 913009 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 cestos para cocedor multiproducto 2x5 lt | PNC 913034 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, izquierdo | PNC 913101 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, derecho | PNC 913105 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm | PNC 913117 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm | PNC 913118 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Tapa para cocedor multiproducto 2x5 lt | PNC 913150 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Falso fondo para cocedor multiproducto 2x5 lt | PNC 913158 | <input type="checkbox"/> | | | |