

**589292 (MCKEEADDAO)**Cocedor multiproducto  
Eléctrico 1x40 lt, mandos a  
un lado

## 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.

## 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.
- Provista de bandeja integrada para drenaje donde se pueden colocar los cestos.
- 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 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

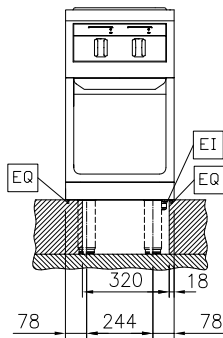
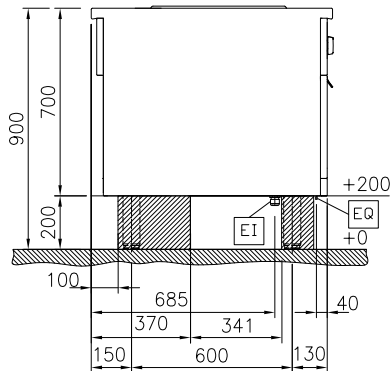
**Aprobación:** \_\_\_\_\_

- 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.

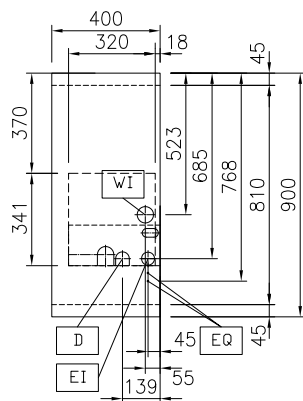
### Sostenibilidad



- 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**

589292 (MCKEEADDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
 Total wátios ISO 9001; ISO 14001 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	1
Dimensiones útiles de la cuba (ancho):	300 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	320 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	515 mm
Capacidad de la cuba	38 lt MIN; 40 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	70 kg

**Sostenibilidad**

Consumo actual: 14.4 Amps

**accesorios opcionales**

• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	<input type="checkbox"/>	• Rejilla soporte para cestos redondos	PNC 913132	<input type="checkbox"/>
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque	PNC 912512	<input type="checkbox"/>	• Estructura soporte para 6 cestos redondos	PNC 913133	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	<input type="checkbox"/>	• 1 cesto 1/1 GN para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913134	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	<input type="checkbox"/>	• Tapa para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913149	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	<input type="checkbox"/>	• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda	PNC 913202	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	<input type="checkbox"/>	• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha	PNC 913203	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913222	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913223	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	<input type="checkbox"/>	• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	<input type="checkbox"/>	• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm	PNC 912657	<input type="checkbox"/>	• Kit optimizador de energía 18A	PNC 913245	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913251	<input type="checkbox"/>
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque	PNC 912954	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913252	<input type="checkbox"/>
• Kit rail de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913255	<input type="checkbox"/>
• Kit rail de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912976	<input type="checkbox"/>	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913256	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913111	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913260	<input type="checkbox"/>
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913112	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913275	<input type="checkbox"/>
• 3 cestos ergonómicos para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913124	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913276	<input type="checkbox"/>
• 1 cesto cuadrado para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913125	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913663	<input type="checkbox"/>
• 1 cesto ergonómico para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913126	<input type="checkbox"/>	• PANEL DIVISOR TL90 H =700MM	PNC 913672	<input type="checkbox"/>
• Falso fondo para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913127	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	<input type="checkbox"/>
• 3 cestos 1/3 GN para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913128	<input type="checkbox"/>			
• 2 cestos 1/2 GN para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913129	<input type="checkbox"/>			
• 3 cestos redondos para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913130	<input type="checkbox"/>			
• 6 cestos redondos para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913131	<input type="checkbox"/>			