

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor Multiproducto
eléctrico monobloque, cuba 40lt, 1 lado,
H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



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 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.
- 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...
- 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.
- Resistencia al agua IPX5.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad



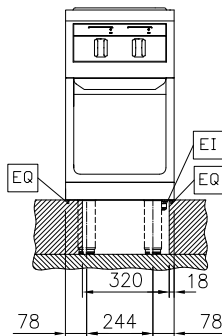
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.



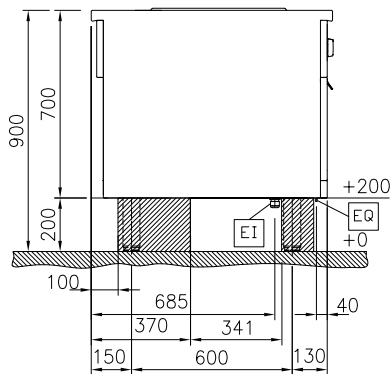
Electrolux
PROFESSIONAL

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor Multiproducto
eléctrico monobloque, cuba 40lt, 1 lado, H=700

Alzado

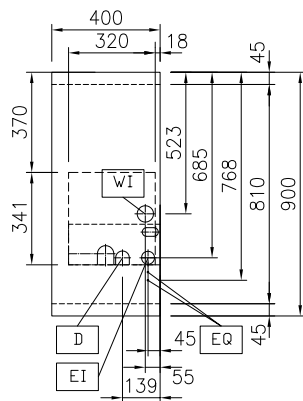


Lateral



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
Total watos	10 kW

Agua

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

Info

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
Configuración	sobre base; operativo por un lado

Sostenibilidad

Consumo actual:	14.4 Amps
-----------------	-----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor Multiproducto eléctrico monobloque, cuba
40lt, 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, 900 mm	PNC 912502	☐	• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque	PNC 912512	☐	• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	☐	• Kit optimizador de energía 18A	PNC 913245	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913251	☐
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913252	☐
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913255	☐
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913256	☐
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913260	☐
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913275	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913276	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm	PNC 912657	☐	• Filtro ancho 400mm	PNC 913663	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	☐	• PANEL DIVISOR TL90 H =700MM	PNC 913672	☐
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque	PNC 912954	☐	• Panel lateral de acero inox., 900x700mm, empotrado (solo debe utilizarse en instalación mural, sobre un hueco y entre los equipos thermaline y ProThermetic de Electrolux Professional y los equipos externos, siempre que estos tengan al menos las mismas dimensiones)	PNC 913688	☐
• Kit rail de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	☐			
• Kit rail de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912976	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913111	☐			
• Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, sin alzatina, 900 mm	PNC 913112	☐			
• Estructura soporte para 6 cestos redondos	PNC 913133	☐			
• Tapa para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913149	☐			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, izquierda	PNC 913202	☐			
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90, derecha	PNC 913203	☐			
• Panel lateral izquierdo de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913222	☐			
• Panel lateral derecho de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), para instalación adosada sin alzatina, H=700mm	PNC 913223	☐			