

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


589293 (MCKEEBDDAO)

Cocedor multiproducto eléctrico, 1x40 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.
- 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: _____

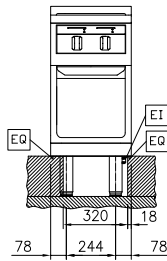
- Cuba de agua en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) está soldada íntegramente a la encimera de la unidad.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad

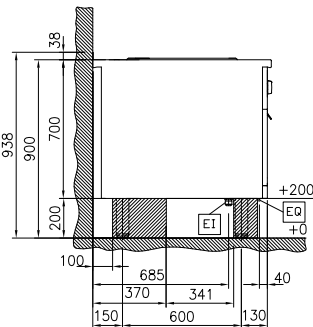


- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

Alzado

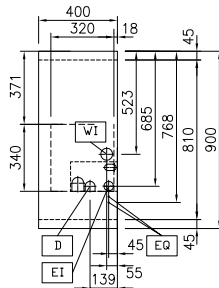


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

589293 (MCKEEBDDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Total watos

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 con alzatina, 900 mm	PNC 912499	<input type="checkbox"/>	• 3 cestos 1/3 GN para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913128	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	<input type="checkbox"/>	• 2 cestos 1/2 GN para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913129	<input type="checkbox"/>
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	<input type="checkbox"/>	• 3 cestos redondos para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913130	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	<input type="checkbox"/>	• 6 cestos redondos para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913131	<input type="checkbox"/>
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	<input type="checkbox"/>	• Rejilla soporte para cestos redondos	PNC 913132	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	<input type="checkbox"/>	• Estructura soporte para 6 cestos redondos	PNC 913133	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	<input type="checkbox"/>	• 1 cesto 1/1 GN para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913134	<input type="checkbox"/>
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	<input type="checkbox"/>	• Tapa para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913149	<input type="checkbox"/>
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	<input type="checkbox"/>	• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda	PNC 913208	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 900mm	PNC 912660	<input type="checkbox"/>	• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha	PNC 913209	<input type="checkbox"/>
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	<input type="checkbox"/>	• Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas	PNC 913226	<input type="checkbox"/>
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared	PNC 912935	<input type="checkbox"/>	• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	<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 optimizador de energía 18A	PNC 913245	<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 lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo	PNC 913267	<input type="checkbox"/>
• Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina	PNC 913009	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho	PNC 913269	<input type="checkbox"/>
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, izquierdo	PNC 913101	<input type="checkbox"/>	• AÑADIR MONTAJE EN PARED. VERSIÓN EE.UU.	PNC 913640	<input type="checkbox"/>
• Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, derecho	PNC 913105	<input type="checkbox"/>	• Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo	PNC 913643	<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"/>	• Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho	PNC 913644	<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"/>	• Kit montaje a pared para unidades - TL85/90 - montado en fábrica (H=700)	PNC 913655	<input type="checkbox"/>
• 3 cestos ergonómicos para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913124	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913663	<input type="checkbox"/>
• 1 cesto cuadrado para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913125	<input type="checkbox"/>	• PANEL DIVISOR TL90 H =700MM	PNC 913672	<input type="checkbox"/>
• 1 cesto ergonómico para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913126	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913688	<input type="checkbox"/>
• Falso fondo para cocedor multiproducto 40 lt	PNC 913127	<input type="checkbox"/>			