

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor Multiproducto
eléctrico monobloque, cuba 20lt, 1 lado,
H=700

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589471 (MCKCEADDAO)

Cocedor multiproducto
Eléctrico, 1x20 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

- 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...
- Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal
- Cuba con esquinas redondeadas de fácil limpieza.
- 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.
- 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.
- 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.
- Tres sistemas de seguridad contra el sobrecalentamiento y se pueden resetear sin necesidad de utilizar herramientas.

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
- Resistencia al agua IPX5.
- Cuba de agua en acero inoxidable 1.4435

Aprobación: _____

(AISI 316L) está soldada íntegramente a la encimera de la unidad.

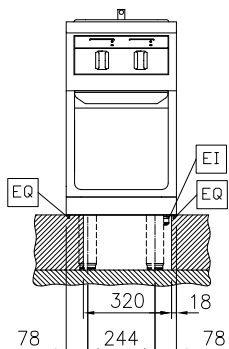
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad

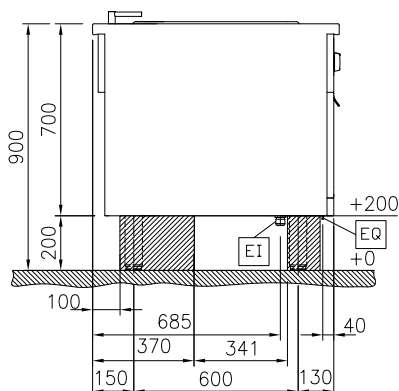


- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

Alzado

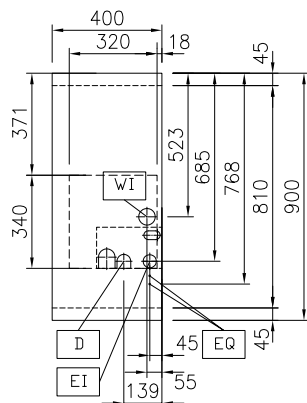


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	6 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):	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
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	73 kg
Configuración	sobre base; operativo por un lado

Sostenibilidad

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

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐	• INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS	PNC 913232	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque	PNC 912512	☐	• Kit optimizador de energía 14A	PNC 913244	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912522	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda	PNC 913251	☐
• Apoyaplatos, 400mm	PNC 912552	☐	• Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha	PNC 913252	☐
• Estante abatible, 300x900 mm	PNC 912581	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda	PNC 913255	☐
• Estante abatible, 400x900 mm	PNC 912582	☐	• Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha	PNC 913256	☐
• Estante lateral fijo, 200x900 mm	PNC 912589	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque	PNC 913260	☐
• Estante lateral fijo, 300x900 mm	PNC 912590	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo	PNC 913275	☐
• Estante lateral fijo, 400x900 mm	PNC 912591	☐	• Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho	PNC 913276	☐
• Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm	PNC 912630	☐	• Filtro ancho 400mm	PNC 913663	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación monobloque, 900mm	PNC 912657	☐	• PANEL DIVISOR TL90 H =700MM	PNC 913672	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	☐	• 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	☐
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque	PNC 912954	☐			
• 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	☐			
• Tapa para cocedor multiproducto 20 lt	PNC 913148	☐			
• 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	☐			
• Junta tensora en forma de T para instalaciones adosadas	PNC 913227	☐			