Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

589472 (MCKCEBDDAO) Cocedor multiproducto eléctrico, 1x20 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.

Aprobación:

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...
- Resistencia al agua IPX5.
- 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 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.
- 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
- 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.

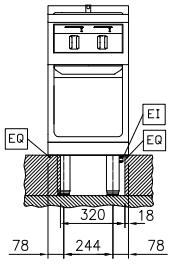
Sostenibilidad

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

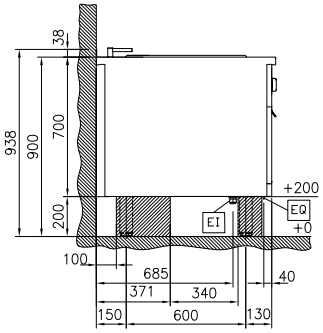
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

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

Alzado

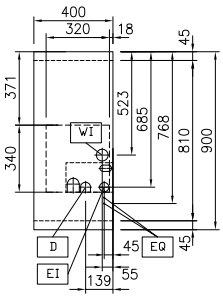


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
589472 (MCKCEBDDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watios	6 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):	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; 20 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

Sostenibilidad

Consumo actual:	8.7 Amps

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm — PNC 912499 ❑
- Apoyaplatos, 400mm — PNC 912522 ❑
- Apoyaplatos, 400mm — PNC 912552 ❑
- Estante abatible, 300x900 mm — PNC 912581 ❑
- Estante abatible, 400x900 mm — PNC 912582 ❑
- Estante lateral fijo, 200x900 mm — PNC 912589 ❑
- Estante lateral fijo, 300x900 mm — PNC 912590 ❑
- Estante lateral fijo, 400x900 mm — PNC 912591 ❑
- Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm — PNC 912630 ❑
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación contra pared, 900mm — PNC 912660 ❑
- Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm — PNC 912663 ❑
- Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared — PNC 912935 ❑
- Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque — PNC 912954 ❑
- Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) — PNC 912981 ❑
- Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) — PNC 912982 ❑
- Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina — PNC 913009 ❑
- 1 cesto para cocedor multiproducto 20 lt — PNC 913036 ❑
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, izquierdo — PNC 913101 ❑
- Panel lateral de cierre estético en acero inoxidable (12 mm), 900x700mm, instalación con alzatina, derecho — PNC 913105 ❑
- Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm — PNC 913117 ❑
- Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 900 mm — PNC 913118 ❑
- 2 cestos para cocedor multiproducto 20 lt — PNC 913135 ❑
- 4 cestos para cocedor multiproducto 20 lt — PNC 913136 ❑
- 2 cestos para cocedor multiproducto 20 lt — PNC 913137 ❑
- Soporte para 4 cestos para cocedor multiproducto 20 lt — PNC 913138 ❑
- Tapa para cocedor multiproducto 20 lt — PNC 913148 ❑
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda — PNC 913208 ❑
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha — PNC 913209 ❑
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas — PNC 913226 ❑
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS — PNC 913232 ❑
- Kit optimizador de energía 14A — PNC 913244 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo — PNC 913267 ❑
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho — PNC 913269 ❑
- AÑADIR MONTAJE EN PARED. VERSIÓN EE.UU. — PNC 913640 ❑
- Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, izquierdo — PNC 913643 ❑
- Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 900X400, instalación a pared, derecho — PNC 913644 ❑
- Kit montaje a pared para unidades - TL85/90 - montado en fábrica (H=700) — PNC 913655 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913663 ❑
- PANEL DIVISOR TL90 H =700MM — PNC 913672 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 913688 ❑

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso