

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589473 (MCKDEADDPO)

Cocedor multiproducto a
GAS 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. Quemadores de alta eficiencia en acero AISI 430 con dispositivo de fallo de llama. Control termostático, termostato de seguridad. 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 sobrecalentamiento 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. 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 IPX4. Configuración: monobloque, operada por un lado.

Características técnicas

- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Termostato de seguridad para controlar el calor.
- 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.
- Tres sistemas de seguridad contra el sobrecalentamiento y se pueden resetear sin necesidad de utilizar herramientas.
- El encendido es eléctrico y está accionado por una batería con un termopar acoplado para mayor seguridad

Aprobación: _____

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
- Protección IPx4 contra el agua.
- Cuba de agua en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) está soldada íntegramente a la encimera de la unidad.
- Quemadores de alta eficiencia en acero inoxidable AISI 430 con dispositivo de fallo de llama.
- Bastidor interno de acero inoxidable de gran robustez.

Sostenibilidad



- Control de energía: característica única de alta precisión para controlar el nivel de ebullición y optimizar el consumo energético.

accesorios opcionales

• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐
• Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque	PNC 912512	☐
• 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 monobloque, 900mm	PNC 912657	☐
• Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1800mm	PNC 912663	☐
• Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación monobloque	PNC 912954	☐
• Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	☐
• Kit raíl 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 PNC 913227 ☐
instalaciones adosadas
- INSERTAR PERFIL, D900, TL- PNC 913232 ☐
OTRAS MARCAS
- Kit junta tensora (12,5 mm) para PNC 913251 ☐
instalación adosada, izquierda
- Kit junta tensora (12,5 mm) para PNC 913252 ☐
instalación adosada, derecha
- Kit junta tensora (de presión, no PNC 913255 ☐
estético) para instalación
adosada, izquierda
- Kit junta tensora (de presión, no PNC 913256 ☐
estético) para instalación
adosada, derecha
- Panel lateral reforzado sólo para PNC 913260 ☐
combinar con estante lateral,
instalaciones monobloque
- Panel lateral reforzado sólo para PNC 913275 ☐
combinar con estante lateral,
instalaciones adosadas,
izquierdo
- Panel lateral reforzado sólo para PNC 913276 ☐
combinar con estante lateral,
instalaciones adosadas, derecho
- PANEL DIVISOR TL90 H =700MM PNC 913672 ☐
- Panel lateral de acero inox., PNC 913688 ☐
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)



2026.08.26