

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589474 (MCKDEBDDPO)

Cocedor multiproducto a gas, 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. 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 con alzatina.

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 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	☐
• 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	☐
• Tapa para cocedor multiproducto 20 lt	PNC 913148	☐
• Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, izquierda	PNC 913208	☐

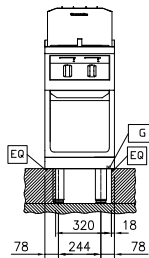
- Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 90 con alzatina, derecha PNC 913209 ☐
- Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas PNC 913226 ☐
- INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS PNC 913232 ☐
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, 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 ☐
- PANEL DIVISOR TL90 H =700MM PNC 913672 ☐
- Panel lateral de acero inox., 900x700mm, empotrado (sólo 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 ☐



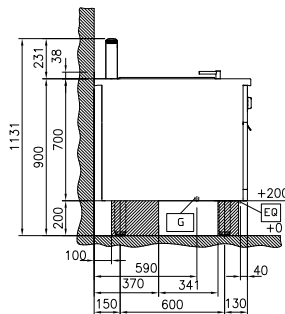
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

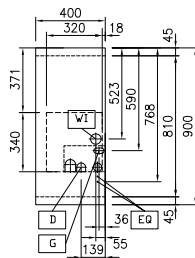


Lateral



D = Desagüe
EQ = Tornillo equipotencial
G = Conexión de gas
WI = Entrada de agua

Planta



Gas

Potencia gas: 11.5 kW
Opción del tipo de gas
Entrada de gas 1/2"

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

Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - Cocedor Multiproducto a gas monobloque, cuba 20lt, 1
lado con alzatina, H=700
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

