

Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - AquaCooker+ Eléctrico
Independiente, 1/1GN, 1 lado, Protección
contra salpicaduras

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



588701
(MBBDGBDDAO) AquaCooker+ Eléctrico, de un solo lado con
protector contra salpicaduras, 1/1 GN

Descripción

Artículo No. _____

Unidad construida según DIN 18860_2 con parte superior de 20 mm y zócalo empotrado de 70 mm. Marco interior de acero inoxidable para una mayor robustez. Tapa de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Superficie plana, fácil de limpiar. El sistema de conexión THERMODUL permite una encimera sin juntas cuando las unidades están conectadas y evita que penetre la suciedad. Aparato de cocción polivalente que combina las funciones de cocción a baja temperatura (sous-vide) y cocedor de pasta, también puede utilizarse como baño maría. Cubeta de agua de acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L), perfectamente soldada a la parte superior del aparato. Rellenado automático del nivel de agua constante de dos velocidades para una cocción nocturna sin problemas. Control preciso de la temperatura del agua para garantizar la estabilidad durante los ciclos de cocción a baja temperatura. Tiempo de calentamiento reducido gracias a las potentes resistencias. Los sistemas de seguridad y la desconexión automática por bajo nivel de agua protegen contra el sobrecalentamiento. Bordes redondeados de la cubeta para protegerla de las infiltraciones de suciedad. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la máxima potencia. Los pomos y asas metálicos con empuñadura higiénica de silicona «soft» facilitan el manejo y la limpieza.

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Independiente, de un solo lado con protector
contra salpicaduras

Aprobación: _____

Características técnicas

- Equipo de cocción múltiple que combina las funciones de cocción a baja temperatura (sous-vide) y cocedor de pasta, también puede utilizarse como baño maría. Control electrónico preciso de la temperatura.
- 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.
- 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.
- Cuba con esquinas redondeadas de fácil limpieza.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- El nivel de agua de llenado está marcado en la parte lateral de la cuba.
- Llenado automático con dos velocidades regulado por un sensor de nivel de agua al máximo o mínimo volumen.
- Rellenado constante del nivel de agua.
- Cierre automático si el nivel del agua es bajo: sin accidentes de sobrecalentamiento.
- La temperatura del agua está controlada por un sensor electrónico y puede ser seleccionada como temperatura del agua o niveles de potencia.
- 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.
- Resistencia al agua IPX5.

Sostenibilidad

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

Accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 850 mm | PNC 912498 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912522 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912552 | ☐ |
| • Estante abatible, 300x850 mm | PNC 912579 | ☐ |
| • Estante abatible, 400x850 mm | PNC 912580 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 200x850 mm | PNC 912586 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 300x850 mm | PNC 912587 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 400x850 mm | PNC 912588 | ☐ |
| • Zócalo frontal en acero inoxidable, 400mm | PNC 912630 | ☐ |

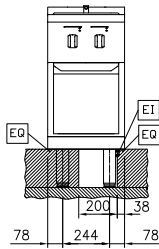
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación a pared, 850mm | PNC 912659 | ☐ |
| • Zócalos izquierdo y derecho en acero inoxidable, instalación adosada, 1700mm | PNC 912662 | ☐ |
| • Zócalo en acero inoxidable, 400mm, instalación a pared | PNC 912878 | ☐ |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm | PNC 913003 | ☐ |
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 850x700mm | PNC 913004 | ☐ |
| • Panel trasero 400x700mm, para unidades con alzatina | PNC 913009 | ☐ |
| • 2 medios cestos para Aquacooker GN1/1 | PNC 913037 | ☐ |
| • Junta tensora de precisión para lateral izquierdo cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm | PNC 913115 | ☐ |
| • Junta tensora de precisión para lateral derecho cuando va a pared o entre unidades NO Therma, con alzatina, 850 mm | PNC 913116 | ☐ |
| • Tapa para Aquacooker 1/1GN y baño maría GN1/1 | PNC 913139 | ☐ |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, izquierda | PNC 913206 | ☐ |
| • Junta de cierre para lateral estético (12mm) para unidades thermaline 85 con alzatina, derecha | PNC 913207 | ☐ |
| • Junta tensora en forma de U para instalaciones adosadas | PNC 913226 | ☐ |
| • INSERT.PROFILE,D850,TL-OTRAS MARCAS | PNC 913231 | ☐ |
| • Kit optimizador de energía 14A | PNC 913244 | ☐ |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, derecho | PNC 913261 | ☐ |
| • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones a pared, izquierdo | PNC 913262 | ☐ |
| • Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 850X300, instalación a pared, izquierdo | PNC 913641 | ☐ |
| • Panel lateral en acero inoxidable (12,5mm), 850X300, instalación a pared, derecho | PNC 913642 | ☐ |
| • Filtro ancho 400mm | PNC 913663 | ☐ |
| • PANEL DIVISORIO DE ACERO INOXIDABLE 850X700MM IZQUIERDA/ DERECHA | PNC 913670 | ☐ |
| • Falso fondo para Aquacooker GN 1/1 | PNC 913680 | ☐ |
| • TAPA LATERAL DE ACERO INOXIDABLE, RASANTE 850X700MM IZQUIERDA/DERECHA | PNC 913686 | ☐ |



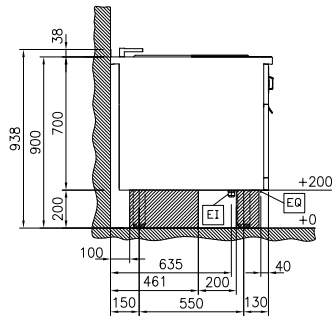
Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - AquaCoker+ Eléctrico
Independiente, 1/1GN, 1 lado, Protección contra
salpicaduras**

Alzado



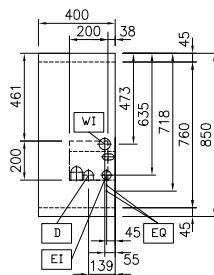
Lateral



D = Desagüe
DO = Desbordamiento de la
tubería de 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	7.5 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):	308 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	205 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	510 mm
Capacidad de la cuba	5 lt MIN; 21 lt MAX
Rango del termostato:	40 °C MIN; 90 °C MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, fondo	850 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	68 kg

Configuración

sobre base; operativo por
un lado

Sostenibilidad

Consumo actual:	10.8 Amps
-----------------	-----------



Línea de Cocción Modular
thermaline 85 - AquaCoker+ Eléctrico Independiente, 1/1GN, 1 lado,
Protección contra salpicaduras
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso