



Electrolux
PROFESSIONAL

**Línea de Cocción Modular
thermaline 90 - AquaCooker
Eléctrico, 1/1GN, 1 Lado, H=700**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



589682 (MCBDEADDAO)

AquaCooker+ eléctrico,
operación en un lado, GN
1/1

Certificación de resistencia al agua IPX5.

Configuración: Monobloque, operación en un lado

Descripción

Artículo No. _____

Unidad fabricada de acuerdo con DIN 18860_2 con parte superior delantera de 20 mm inclinada y zócalo empotrado de 70 mm. Bastidor interno de acero inoxidable para uso intensivo. Parte superior de 2 mm en 1.4301 (AISI 304). Estructura de superficie plana de fácil limpieza. Sistema de conexión THERMODUL, que permite crear una encimera sin juntas al conectar las unidades, lo cual impide la penetración de suciedad. Equipo de cocción multiuso que combina funciones de cocción a baja temperatura (al vacío) y cuecepastas, además puede usarse como baño María. Cuba de acero inoxidable 1.4435 AISI (AISI 316L) con soldadura sin juntas en la parte superior del equipo. Reposición automática constante del nivel de agua a dos velocidades para una cocción nocturna suave. Control preciso de la temperatura del agua que garantiza la estabilidad durante los ciclos de cocción a baja temperatura. Tiempo de calentamiento reducido gracias a las potentes resistencias. Los sistemas de seguridad y el cierre automático por nivel de agua bajo protegen contra el sobrecalentamiento. Los bordes elevados envolventes de la cuba impiden la infiltración de suciedad. La función Standby ahorra energía y recupera rápidamente la potencia máxima. Tiradores y mandos metálicos con empuñadura higiénica de silicona suave para facilitar la manipulación y la limpieza.

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

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.
- 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.
- 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 seleccionado 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

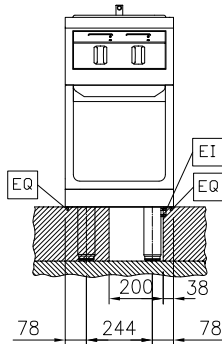


- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.

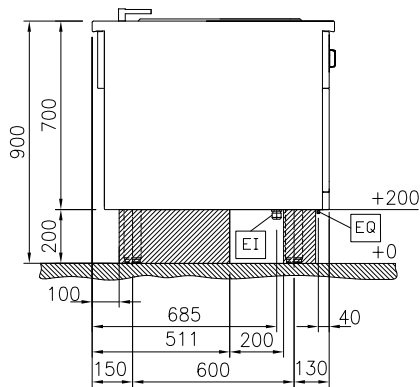
accesorios opcionales

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque | PNC 912512 | ☐ | • Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha | PNC 913256 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912522 | ☐ | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque | PNC 913260 | ☐ |
| • Apoyaplatos, 400mm | PNC 912552 | ☐ | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo | PNC 913275 | ☐ |
| • Estante abatible, 300x900 mm | PNC 912581 | ☐ | • Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho | PNC 913276 | ☐ |
| • Estante abatible, 400x900 mm | PNC 912582 | ☐ | • Filtro ancho 400mm | PNC 913663 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 200x900 mm | PNC 912589 | ☐ | • PANEL DIVISOR TL90 H =700MM | PNC 913672 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 300x900 mm | PNC 912590 | ☐ | • Falso fondo para Aquacooker GN 1/1 | PNC 913680 | ☐ |
| • Estante lateral fijo, 400x900 mm | PNC 912591 | ☐ | • 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 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 | ☐ | | | |
| • 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, 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 Aquacooker 1/1GN y baño maría GN1/1 | PNC 913139 | ☐ | | | |
| • 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 | ☐ | | | |
| • INSERTAR PERFIL, D900, TL-OTRAS MARCAS | PNC 913232 | ☐ | | | |
| • Kit optimizador de energía 14A | PNC 913244 | ☐ | | | |
| • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, izquierda | PNC 913251 | ☐ | | | |
| • Kit junta tensora (12,5 mm) para instalación adosada, derecha | PNC 913252 | ☐ | | | |
| • Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, izquierda | PNC 913255 | ☐ | | | |

Alzado

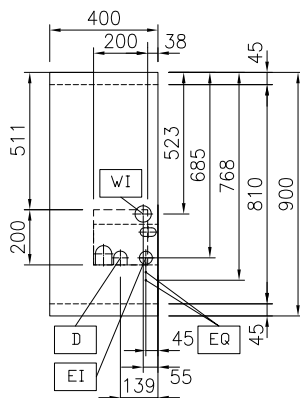


Lateral



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	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):	309 mm
Dimensiones útiles de la cuba (alto):	205 mm
Dimensiones útiles de la cuba (fondo):	512 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	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	72 kg
	sobre base; operativo por un lado

Configuración

Sostenibilidad

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