Electrolux

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 lt, 1 lato operatore, profilo igienico

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Gamma cottura modulare

thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 lt, 1 lato operatore, profilo igienico

589292 (MCKEEADDAO)	Cuocipasta elettrico 40 lt - 1 lato operatore

Descrizione

Articolo N° _____

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860_2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301). Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Può essere utilizzato per la cottura di ogni tipologia di pasta, di riso, di verdure e gnocchi. Vasca in acciaio inox in AISI 316L (in 1.4435) perfettamente saldata al piano dell'unità. Livello dell'acqua costante con riempimento automatico a due velocità e temperatura acqua regolata da un sensore. Compatibile con il sistema di sollevamento automatico cestelli per facilitare le operazioni di svuotamento. Sistemi di sicurezza e spegnimento automatico per il basso livello di acqua contro un eventuale surriscaldamento. Vasca con bordi arrotondati e in rilievo per la protezione di possibili infiltrazioni di liquidi. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- Rifornimento acqua in continuo.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Il cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Protezione all'acqua IPX5.
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire.
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di licquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Compatibile con il sistema di sollevamento automatico dei cestelli per facilitare le operazioni di cottura.
- Ricarica automatica a due velocità dell'acqua regolata da un sensore di livello di minimo e massimo.
- Temperatura dell'acqua controllata da un sensore elettronico impostabile come temperatura o potenza.
- Possibilità di rigenerazione del cibo grazie al controllo elettronico della temperatura.

Costruzione

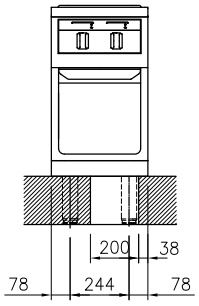
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304 di 2 e 3 mm di spessore
- Vasca in acciaio inox AISI 316L saldata nella parte superiore all'apparecchiatura.

Electrolux

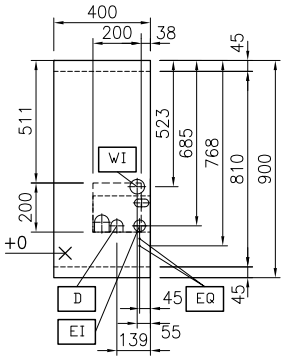
Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 lt, 1 lato operatore, profilo igienico

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 lt, 1 lato operatore, profilo igienico

Fronte

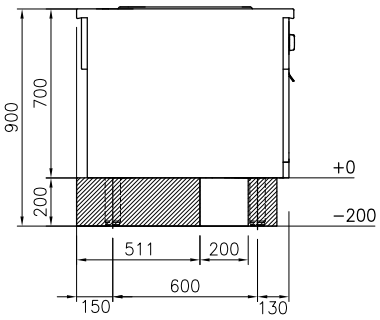


Alto



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
589292 (MCKEEADDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	10 kW

Informazioni chiave

Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	300 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	320 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	515 mm
Capacità vasca:	38 lt MIN; 40 lt MAX
Capacità vasca (MAX):	40 lt MAX
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Peso netto:	70 kg

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Accessori opzionali

- Kit priflo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox (12 mm), installazione a isola, 900x700mm PNC 912512 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912522 ❑
- Piano porzionatore da 400 mm PNC 912552 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm PNC 912581 ❑
- Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm PNC 912582 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm PNC 912589 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm PNC 912590 ❑
- Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm PNC 912591 ❑
- Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm PNC 912630 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm PNC 912657 ❑
- Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm PNC 912663 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm PNC 912954 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro PNC 912975 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox, a filo, installazione a isola, 900x700mm PNC 913087 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm PNC 913111 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm PNC 913112 ❑
- 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 lt PNC 913124 ❑
- 1 cestello quadro per cuocipasta da 40 lt PNC 913125 ❑
- 1 cestello ergonomico per cuocipasta da 40 lt PNC 913126 ❑
- Falso fondo per cestello cuocipasta da 40 lt PNC 913127 ❑
- 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 lt PNC 913128 ❑
- 2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta da 40 lt PNC 913129 ❑
- 3 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt PNC 913130 ❑
- 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt PNC 913131 ❑
- Griglia di supporto per cestelli tondi PNC 913132 ❑
- Supporto per 6 cestelli tondi PNC 913133 ❑
- 1 cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 lt PNC 913134 ❑
- Coperchio per cuocipasta da 40 lt PNC 913149 ❑
- Pannello posteriore in acciaio inox, per vani e unità, 1 lato operatore, 400x450mm PNC 913163 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato sinistro 900 mm PNC 913202 ❑
- Kit profilo di chiusura blocco (12mm), lato destro 900 mm PNC 913203 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro, a filo, installazione schiena contro schiena PNC 913218 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro, a filo, installazione schiena contro schiena PNC 913219 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913222 ❑
- Pannello laterale in acciaio inox destro (12 mm), installazione schiena contro schiena PNC 913223 ❑
- Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo a listino è di euro 660 al metro) PNC 913227 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913232 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913245 ❑
- KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM SX PNC 913251 ❑
- KIT PROF. CHIUS.SCHIENA/SCHIENA 12MM DX PNC 913252 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913255 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913256 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913260 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913275 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913276 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso