Electrolux

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt - 1 lato operatore H 700

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Gamma cottura modulare

thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt - 1 lato operatore H 700

589473 (MCKDEADDPO)	Cuocipasta a gas 20 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). Livello dell'acqua costante con riempimento automatico a due velocità e temperatura acqua regolata da un sensore.
Bruciatori ad alta efficienza in acciaio inox AISI 430 con dispositivo antispegnimento. Termostato di sicurezza e controllo termostatico. Controllo energetico per una precisa regolazione della potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi energetici.
Gocciolatoio integrato per lo svuotamento dei cestelli. 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. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.
Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Rifornimento acqua in continuo.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Protezione all'acqua IPX4.
- Sistema di 'Controllo Energia: regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire.
- 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.
- 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.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di licquido.
- Ricarica automatica a due velocità dell'acqua regolata da un sensore di livello di minimo e massimo.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.
- Compatibile con il sistema di sollevamento automatico dei cestelli per facilitare le operazioni di cottura.

Costruzione

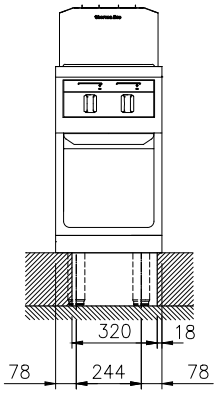
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Telaio interno in robusto acciaio inox AISI 304 di 2 e 3 mm di spessore
- Vasca in acciaio inox AISI 316L saldata nella parte superiore all'apparecchiatura.
- Bruciatori ad alta efficienza in acciaio inox AISI 430 con dispositivo di sicurezza.

Electrolux

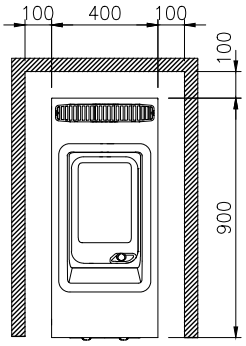
Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt - 1 lato operatore H 700

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt - 1 lato operatore H 700

Fronte

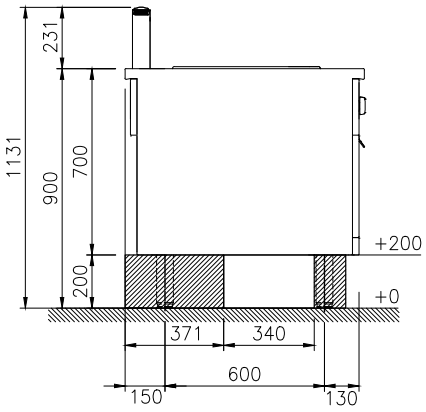


Alto



D = Scarico acqua
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Lato



Gas

Potenza gas:	
589473 (MCKDEADDPO)	35794.5 Btu/ora (11.5 kW)
Tipo di gas:	
Connessione gas:	1/2"

Acqua

Dimensioni tubatura di entrata acqua fredda:	3/4"
Dimensioni tubatura di scarico:	1"

Informazioni chiave

Configurazione:	Su Base;Funzionante da un lato
Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	250 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	330 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	400 mm
Capacità vasca:	18 lt MIN; 20 lt MAX
Controllo termostatico:	40 °C MIN; 90 °C MAX
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Peso netto:	73 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 ❑
- 1 cestello per cuocipasta da 20 lt — PNC 913036 ❑
- 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 ❑
- 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt — PNC 913135 ❑
- 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt — PNC 913136 ❑
- 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt — PNC 913137 ❑
- Supporto per 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt — PNC 913138 ❑
- Coperchio per cuocipasta da 20 lt — PNC 913148 ❑
- 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 ❑
- 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