

**589471 (MCKCEADDAO)**Cocedor multiproducto
Eléctrico, 1x20 lt, mandos a
un lado

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. 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 sobre-calentamiento 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. Función "standby" para ahorro energético con rápida recuperación de potencia máxima. 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 IPX5. Configuración: monobloque, operada por un lado.

Aprobación:

Características técnicas

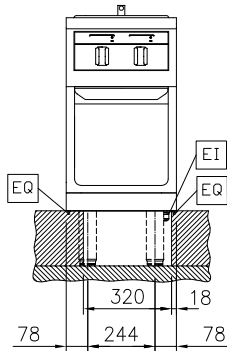
- Rellenado constante del nivel de agua.
- Cierre automático si el nivel del agua es bajo: sin accidentes de sobrecalentamiento.
- Además de cocinar pasta, el aparato puede utilizarse para cocinar noodles, arroz, dumplings, albóndigas, verduras...
- Resistencia al agua IPX5.
- Fácil acceso a los componentes 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 silicona higiénica incrustada "soft grip" 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.
- Función de espera para ahorro energético y rápida recuperación de la potencia máxima.
- La cuba cuenta con un borde elevado en todo su alrededor para prevenir la filtración de suciedad proveniente del área de trabajo.
- Llenado automático con dos velocidades regulado por un sensor de nivel de agua al máximo o mínimo volumen.
- La temperatura del agua está controlada por un sensor electrónico y puede ser seleccionado como temperatura del agua o niveles de potencia.
- Posibilidad de regeneración de los alimentos gracias al control electrónico de la temperatura.
- Tres sistemas de seguridad contra el sobrecalentamiento y se pueden resetear sin necesidad de utilizar herramientas.

Construcción

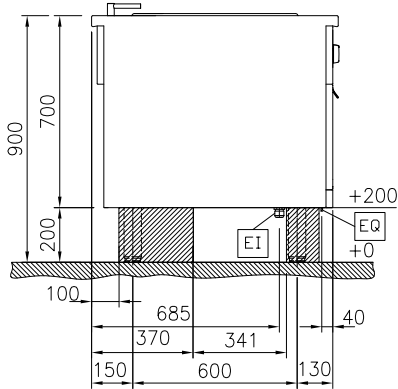
- Top de 2 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Unidad fabricada en cumplimiento con los estándares DIN 18860_2, con top antigoteo 20 mm y zócalo retranqueado 70mm.
- Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza

- Robusta estructura interna en 2 mm y 3 mm en 1.4301 (AISI 304).
- Cuba de agua en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) está soldada íntegramente a la encimera de la unidad.

Alzado

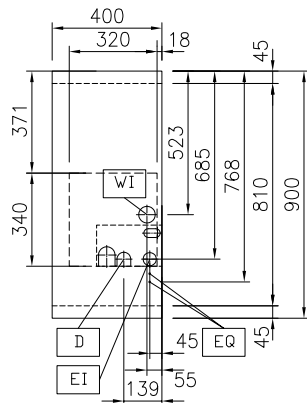


Lateral



D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica
EQ = Tornillo equipotencial
WI = Entrada de agua

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	589471 (MCKCEADDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Consumo actual:		8.7 Amps
Total watios		6 kW

Agua

Tamaño de la línea de entrada de agua fría:	3/4"
Tamaño de la línea de desagüe:	1"

Info

Configuración	sobre base; operativo por un lado
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; 20 lt MAX
Rango del termostato:	40 °C MIN; 90 °C MAX
Dimensiones externas, ancho	400 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Peso neto	73 kg

accesorios opcionales

- Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm PNC 912502
- Panel lateral estético en acero inoxidable (12mm), 900x700mm, instalación monobloque PNC 912512
- 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 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
- Kit rail de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912975
- Kit rail de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912976
- 1 cesto para cocedor multiproducto 20 lt PNC 913036
- 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
- 2 cestos para cocedor multiproducto 20 lt PNC 913135
- 4 cestos para cocedor multiproducto 20 lt PNC 913136
- 2 cestos para cocedor multiproducto 20 lt PNC 913137
- Soporte para 4 cestos para cocedor multiproducto 20 lt PNC 913138
- Tapa para cocedor multiproducto 20 lt PNC 913148
- Panel trasero 400x450mm, para bases operativas desde un lado PNC 913163
- 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
- Kit junta tensora (de presión, no estético) para instalación adosada, derecha PNC 913256
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones monobloque PNC 913260
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, izquierdo PNC 913275
- Panel lateral reforzado sólo para combinar con estante lateral, instalaciones adosadas, derecho PNC 913276
- - NOT TRANSLATED - PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672
- - NOT TRANSLATED - PNC 913688