

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Pastakoker 2x 5 liter, opstaande rand, draaideur, h 800

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



588290 (MAKAFBDDAO)

PASTAKOKER 2x 5 liter,
elektrisch, bovenblad met
opstaande achterraand,
onderbouw met draaideur, h
800 mm

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische pastakoker met twee kookbassins van 4 - 5 liter, 140x345x225 mm, voor het koken van pasta, rijst, aardappelen en groenten. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI304. 2 mm dik vlak bovenblad met anti-druppel frontprofiel en 40 mm hoge opstaande achterraand. De kookbassins van 1,5 mm dik roestvrijstaal AISI316L zijn naadloos ingelast in het bovenblad met rondom afgeronde hoeken en een overloop met afvoer. Rondom de kookbassins is een afgeronde opstaande rand ter voorkoming van lekken in de bak. De verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van het kookbassin geplaatst. Vermogens instelling met 7 standen van 40 - 90°C. Stand-by stand voor energie besparing en snelle herverwarming. Oververhitting beveiliging en droogkook beveiliging. Continue watervulling via de waterinlopen. Automatische water niveauregeling. Digitale led aanduidingen achter een getemperd glazen frontplaat. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Onderbouw met aftapkranen en dubbelwandige draaideur, de bodemplaat is uitgevoerd met naadloos afgeronde hoeken (H2). Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX5 waterdicht. Standaard worden geen kookmanden of een deksel meegeleverd, deze zijn optioneel leverbaar.

Uitvoering

- Alle belangrijke componenten zijn eenvoudig bereikbaar vanaf de voorzijde.
- Het Thermodul verbindingssysteem zorgt voor een vrijwel naadloos bovenblad bij gekoppelde units.
- Metalen bedieningsknoppen met hygiënische siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging. Het speciale ontwerp van de knoppen voorkomt het binnendringen van vuil en water.
- Continu bijvulling van het waterniveau.
- Automatische uitschakeling bij lage waterstand zodat oververhitting voorkomen wordt.
- Naast het koken van pasta, kan het apparaat tevens worden gebruikt voor alle soorten noedels, rijst, aardappelen en groente.
- Makkelijk schoon te maken bassin met afgeronde hoeken.
- Groot en duidelijk digitaal display van getemperd glas, bestand tegen warmte en chemicaliën, laat de temperatuur of de vermogensinstelling zien en tevens de aan-uit instelling van het apparaat en van de verwarmingselementen.
- De bak is uitgevoerd met een rondom lopende opstaande rand zodat er geen vervuild water in kan lopen.
- Drie beveiligingen beschermen tegen te hoge temperatuur en kunnen handmatig gereset worden zonder noodzakelijk gereedschap.
- Automatische watervulling, gereguleerd door een water niveau sensor met maximaal volume.
- De watertemperatuur wordt geregeld door een elektronische sensor en kan ingesteld worden op 7 vermogensniveaus.

Constructie

- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Het waterbassin van roestvrijstaal AISI316L (1.4435) is naadloos ingelast in het bovenblad.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Inwendig roestvrijstalen frame voor heavy duty stevigheid.

Duurzaamheid

- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.

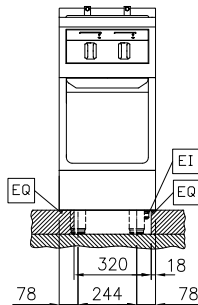
Goedkeuring



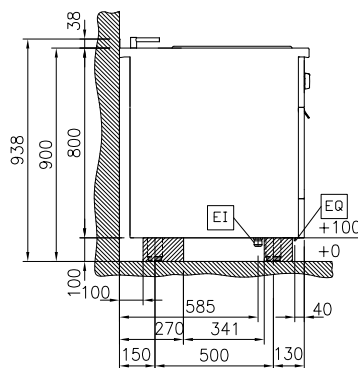
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Pastakoker 2x 5 liter, opstaande rand, draaideur, h 800

Front aanzicht

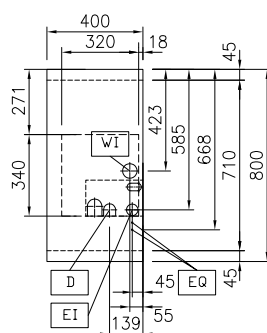


Zij aanzicht



D = Afvoer
EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef
WI = Water invoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	7.2 A
Aangesloten vermogen	5 kW

Water

Koud water aansluiting	3/4"
Afvoer aansluiting	1"

Algemene gegevens

Aantal bakken	2
Effectieve bak afmetingen, lengte	140 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	225 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	345 mm
Bak capaciteit	4 lt MIN; 5 lt MAX
Thermostaat instelling	40 °C MIN; 90 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	400 mm
Externe afmetingen, breedte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	800 mm
Gewicht, netto	55 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Modulaire bereidingsapparatuur
Thermaline 80 - Pastakoker 2x 5 liter, opstaande rand, draaideur, h 800

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.



Optionele accessoires

• KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 en Prothermetic 80 apparaten met opstaande rand, links of rechts	PNC 912497	☐	• INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 tegen ander fabrikaat, links of rechts	PNC 913230	☐
• HANDRAIL 400x130 mm, voor montage op het front	PNC 912522	☐	• ENERGIE OPTIMALISATIE SET 14A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 913244	☐
• PORTIONEERSCHAP 400x200 mm, voor montage op het front	PNC 912552	☐	• PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling	PNC 913264	☐
• AFZETSCHAP 300x800 mm, op inklapbare consoles	PNC 912577	☐	• PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling	PNC 913266	☐
• AFZETSCHAP 400x800 mm, op inklapbare consoles	PNC 912578	☐	• FILTER 400 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90	PNC 913663	☐
• AFZETSCHAP 200x800 mm, op vaste consoles	PNC 912583	☐	• VERDEEL PANEEL Thermaline 80, H 800 mm	PNC 913669	☐
• AFZETSCHAP 300x800 mm, op vaste consoles	PNC 912584	☐	• WERKSCHAKELAAR 25A, 4 mm ² . Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 913676	☐
• AFZETSCHAP 400x800 mm, op vaste consoles	PNC 912585	☐	• VLAK ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, Thermaline 80, H 800 mm, voor opstelling met de zijkant tegen een muur of tegen een andere unit	PNC 913685	☐
• FRONTPLINT 400x100 mm, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten	PNC 912594	☐			
• SET VAN 2 ZIJPINTEN 800x100 mm, links en rechts, wandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten	PNC 912622	☐			
• SET VAN 2 ZIJPINTEN 1600x100 mm, links en rechts, Thermaline 80 met rug-aan-rug eilandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten	PNC 912625	☐			
• RVS SOKKEL 400x750x100 mm, voor Thermaline 80 units, wand opstelling	PNC 912802	☐			
• KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), met opstaande rand	PNC 912977	☐			
• KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), met opstaande rand	PNC 912978	☐			
• ACHTERPANEEL voor Thermaline apparatuur, B 400 mm, H 800 mm, eilandopstelling	PNC 913022	☐			
• 2 KOOKMANDEN voor 2x 5 liter pastakoker	PNC 913034	☐			
• PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling	PNC 913094	☐			
• PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling	PNC 913098	☐			
• EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel	PNC 913113	☐			
• EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel	PNC 913114	☐			
• DEKSEL voor 2x 5 liter pastakoker	PNC 913150	☐			
• GEPERFOREERDE BODEMPLAAT voor 2x 5 liter pastakoker	PNC 913158	☐			
• EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel	PNC 913204	☐			
• EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel	PNC 913205	☐			
• U-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en ProThermetic met opstaande rand	PNC 913226	☐			