

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Pastakoker 20 liter, opstaande rand, draaideur, h 800

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



588292 (MAKCFBDDAO)

PASTAKOKER 20 liter,
elektrisch, bovenblad met
opstaande achterrاند,
onderbouw met draaideur, h
800 mm

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische pastakoker met een kookbassin van 18 - 20 liter, 250x400x330 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 achterrاند. Het kookbassin van 1,5 mm dik roestvrijstaal AISI316L is naadloos ingelast in het bovenblad met rondom afgeronde hoeken en een overloop met afvoer. Rondom het kookbassin is een afgeronde opstaande rand ter voorkoming van lekken in de bak. De verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van het kookbassin geplaatst. Keuze uit thermostatische temperatuur regeling van 40 - 90°C, of vermogens instelling met 4 standen tot 100°C. Elektronische sensor voor nauwkeurige temperatuur regeling. Stand-by stand voor energie besparing en snelle herverwarming. Oververhitting beveiliging en droogkook beveiliging. Snelle, langzame of continue watervulling via een waterinloop. Automatische water niveauregeling. Digitale led aanduidingen achter een getemperd glazen frontplaat. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Onderbouw met aftapkraan 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 met twee snelheden, gereguleerd door een water niveau sensor met maximaal of minimaal niveau.
- De watertemperatuur wordt geregeld door een elektronische sensor en kan ingesteld worden op temperatuur of vermogensniveau.
- Mogelijkheid van voedsel regeneratie dankzij de elektronische temperatuur regeling.

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

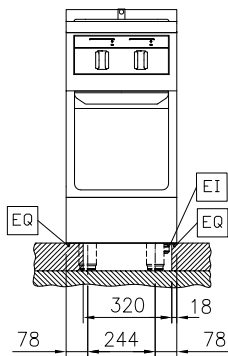
- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.



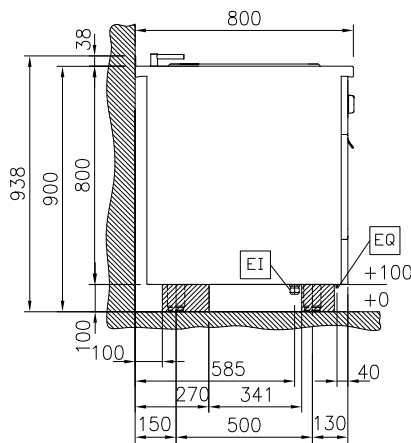
Goedkeuring



Front aanzicht

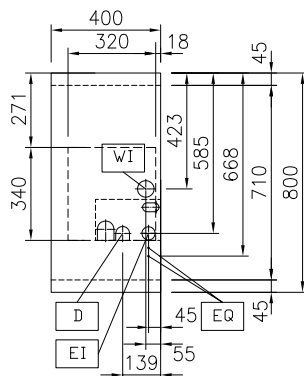


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

| | |
|----------------------|----------------------|
| Voltage | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Amperage | 8.7 A |
| Aangesloten vermogen | 6 kW |

Water

| | |
|------------------------|------|
| Koud water aansluiting | 3/4" |
| Afvoer aansluiting | 1" |

Algemene gegevens

| | |
|------------------------------------|----------------------|
| Effectieve bak afmetingen, lengte | 250 mm |
| Effectieve bak afmetingen, hoogte | 330 mm |
| Effectieve bak afmetingen, breedte | 400 mm |
| Bak capaciteit | 18 lt MIN; 20 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 | 63 kg |
| Waterdichtheid index | IPX5 |

Optionele accessoires

| | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 en Prothermetic 80 apparaten met opstaande rand, links of rechts | PNC 912497 | <input type="checkbox"/> | • EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel | PNC 913204 | <input type="checkbox"/> |
| • HANDRAIL 400x130 mm, voor montage op het front | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> | • EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel | PNC 913205 | <input type="checkbox"/> |
| • PORTIONEERSCHAP 400x200 mm, voor montage op het front | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> | • U-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en ProThermetic met opstaande rand | PNC 913226 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 300x800 mm, op inklapbare consoles | PNC 912577 | <input type="checkbox"/> | • INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 tegen ander fabrikaat, links of rechts | PNC 913230 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 400x800 mm, op inklapbare consoles | PNC 912578 | <input type="checkbox"/> | • ENERGIE OPTIMALISATIE SET 14A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 200x800 mm, op vaste consoles | PNC 912583 | <input type="checkbox"/> | • PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling | PNC 913264 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 300x800 mm, op vaste consoles | PNC 912584 | <input type="checkbox"/> | • PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling | PNC 913266 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 400x800 mm, op vaste consoles | PNC 912585 | <input type="checkbox"/> | • FILTER 400 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90 | PNC 913663 | <input type="checkbox"/> |
| • FRONTPLINT 400x100 mm, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten | PNC 912594 | <input type="checkbox"/> | • WERKSCHAKELAAR 25A, 4 mm ² . Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk | PNC 913676 | <input type="checkbox"/> |
| • SET VAN 2 ZIJPLINTEN 800x100 mm, links en rechts, wandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten | PNC 912622 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • SET VAN 2 ZIJPLINTEN 1600x100 mm, links en rechts, Thermaline 80 met rug-aan-rug eilandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten | PNC 912625 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • RVS SOKKEL 400x750x100 mm, voor Thermaline 80 units, wand opstelling | PNC 912802 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), met opstaande rand | PNC 912977 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), met opstaande rand | PNC 912978 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • ACHTERPANEEL voor Thermaline apparatuur, B 400 mm, H 800 mm, eilandopstelling | PNC 913022 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • KOOKMAND 1/1 voor 20 liter pastakoker | PNC 913036 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling | PNC 913094 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, Thermaline 80 met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling | PNC 913098 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel | PNC 913113 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en vlak zijpaneel | PNC 913114 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 KOOKMANDEN 1/2, ACHTER ELKAAR voor 20 liter pastakoker | PNC 913135 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 4 KOOKMANDEN 1/4 voor 20 liter pastakoker. Bodemrek 913138 is noodzakelijk voor plaatsing van deze set | PNC 913136 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 KOOKMANDEN 1/2, NAAST ELKAAR voor 20 liter pastakoker | PNC 913137 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BODEMREK voor plaatsing van 1/4 kookmanden 913136, voor 20 liter pastakoker | PNC 913138 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • DEKSEL voor 20 liter pastakoker | PNC 913148 | <input type="checkbox"/> | | | |