

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 achterraand,
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 achterraand. 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

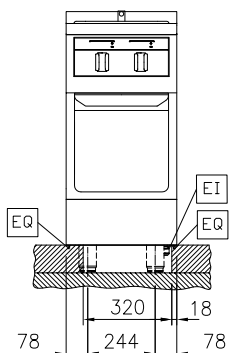
- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Het waterbassin van roestvrijstaal AISI316L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

Duurzaamheid

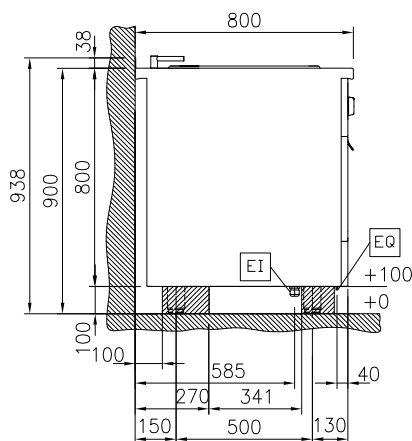
- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.

Goedkeuring

Front aanzicht

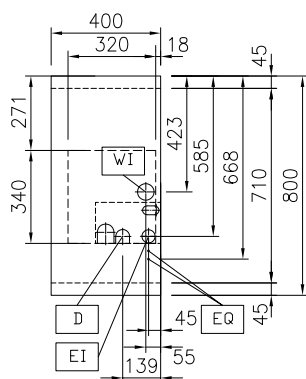


Zij aanzicht



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	☐	• EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel	PNC 913204	☐
• HANDRAIL 400x130 mm, voor montage op het front	PNC 912522	☐	• EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met opstaande rand en profiel zijpaneel	PNC 913205	☐
• PORTIONEERSCHAP 400x200 mm, voor montage op het front	PNC 912552	☐	• U-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en ProThermetic met opstaande rand	PNC 913226	☐
• AFZETSCHAP 300x800 mm, op inklapbare consoles	PNC 912577	☐	• INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 tegen ander fabrikaat, links of rechts	PNC 913230	☐
• AFZETSCHAP 400x800 mm, op inklapbare consoles	PNC 912578	☐	• ENERGIE OPTIMALISATIE SET 14A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 913244	☐
• AFZETSCHAP 200x800 mm, op vaste consoles	PNC 912583	☐	• 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 vaste consoles	PNC 912584	☐	• 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 vaste consoles	PNC 912585	☐	• FILTER 400 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90	PNC 913663	☐
• FRONTPLINT 400x100 mm, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten	PNC 912594	☐	• WERKSCHAKELAAR 25A, 4 mm ² . Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 913676	☐
• SET VAN 2 ZIJPUNTEN 800x100 mm, links en rechts, wandopstelling, voor 100 mm hoge Thermaline stelpoten	PNC 912622	☐			
• SET VAN 2 ZIJPUNTEN 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	☐			
• KOOKMAND 1/1 voor 20 liter pastakoker	PNC 913036	☐			
• 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	☐			
• 2 KOOKMANDEN 1/2, ACHTER ELKAAR voor 20 liter pastakoker	PNC 913135	☐			
• 4 KOOKMANDEN 1/4 voor 20 liter pastakoker. Bodemrek 913138 is noodzakelijk voor plaatsing van deze set	PNC 913136	☐			
• 2 KOOKMANDEN 1/2, NAAST ELKAAR voor 20 liter pastakoker	PNC 913137	☐			
• BODEMREK voor plaatsing van 1/4 kookmanden 913136, voor 20 liter pastakoker	PNC 913138	☐			
• DEKSEL voor 20 liter pastakoker	PNC 913148	☐			