

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 80 - 5+5 | Elektro- Nudelkocher, 1-seitige Bedienung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


588203 (MAKAEADDAO)

 5+5-Liter-Elektro-
 Nudelkocher, einseitige
 Bedienung

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Konstruiert nach DIN 18860_2, 20 mm Deckplatte mit Tropfnase, 70 mm zurückgesetzter Sockel. Innenrahmen aus 2 und 3 mm CNS 1.4301 für extra große Stabilität. 2 mm Deckplatte aus CNS 1.4301. Reinigungsfreundliche Konstruktion mit ebenen Flächen. THERMODUL-Verbindungssystem ermöglicht bündige Deckplatte bei Aufstellung nebeneinander und verhindert Eindringen von Schmutz. Gerät zum Garen aller Arten Nudeln, Reis, Klößen, Gemüse und Suppen. Becken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 mit automatischem Wiederfüllen mit Wasser und sensorgesteuerter Wassertemperatur. Mit eingebautem Tropfblech für die Körbe. Kompatibel mit einem automatischen Korbbhubsystem für leichtes Heben der Körbe. Mit automatischem Trockengehschutz. Ringsum laufende hohe Kante zum Schutz gegen Eindringen von Schmutz. Standby-Funktion spart Energie und erreicht schnell wieder die Höchstleistung. Metallknebel mit eingelassenem, hygienischem, „weichem“ Silikongriff für leichte Bedienung und Reinigung.

IPX5 Strahlwasserschutz-Zertifizierung.

Konfiguration: Freistehend, einseitige Bedienung.

Hauptmerkmale

- Alle wesentlichen Komponenten sind leicht von vorn zugänglich
- THERMODUL Anschlussystem für nahtlose Deckplatte bei Installation von Geräten nebeneinander; so kann kein Schmutz in die Funktionskomponenten eindringen, und die Geräte können für Service oder Austausch leicht abmontiert werden.
- Metallknebel mit eingebautem, hygienischem Silikongriff für leichte Handhabung und Reinigung. Das Spezialdesign der Regler schützt vor Eindringen von Schmutz oder Flüssigkeiten in Funktionskomponenten.
- Konstanter Wasserstand durch Wiederbefüllung.
- Automatischer Trockengehschutz: kein unbeabsichtigtes Überhitzen.
- Außer Nudeln können auch alle Arten Pasta, Reis, Klöße, Gemüse und Suppen in diesem Gerät zubereitet werden.
- Reinigungsfreundliches Becken mit gerundeten Ecken.
- Großes, gut lesbares, digitales Display aus Dickglas, beständig gegen Hitze und Chemikalien, zur Anzeige der eingestellte Leistungsstufe. Das Display zeigt auch den EIN-/AUS-Status des Geräts und der Heizelemente an.
- Wanne mit Aufkantung ringsum zum Vermeiden von Schmutzeindringen von der Arbeitsplatte.
- Drei Sicherheitssysteme schützen vor Überhitzung; manueller Reset ohne Werkzeug.
- Automatische Wasserauffüllung auf das maximale Volumen über Wasserstandsfühler.
- Wassertemperatur über elektronischen Fühler geregelt und in 5 Stufen einstellbar.

Konstruktion

- 2 mm Deckplatte aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Konstruktion gemäß DIN 18860_2 mit 20 mm Tropfnase und 70 mm zurückgesetztem Sockel.
- Flache Oberflächenkonstruktion mit minimalen verdeckten Bereichen zur einfachen Reinigung aller Oberflächen
- Wasserbecken aus Chromnickel-Molybdänstahl 1.4435 nahtlos in die Deckplatte geschweißt.
- Spritzschutz: IPX5
- Selbsttragende Konstruktion.

Nachhaltigkeit



- Standby-Funktion für Energieeinsparung und schnelles Wiederaufheizen bis zur max. Temperatur.

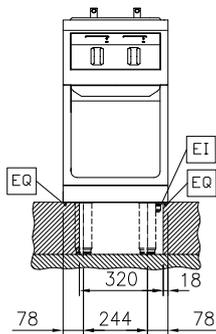
Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene PNC 912500
- CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm PNC 912509
- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552

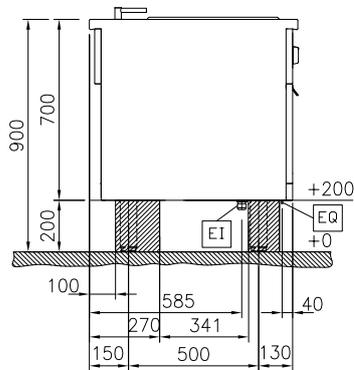
Genehmigung: _____

| | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Klappbord | PNC 912577 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord | PNC 912578 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912583 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912584 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912585 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Frontblende, 400 mm Länge | PNC 912630 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockelblenden links und rechts, freistehend, 900 mm | PNC 912655 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm | PNC 912661 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge | PNC 912859 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts) | PNC 912971 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links) | PNC 912972 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Stk. Körbe für 2x5-Liter-Nudelkocher | PNC 913034 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, links, bündig | PNC 913109 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, rechts, bündig | PNC 913110 | <input type="checkbox"/> |
| • Deckel für 2x5-Liter-Nudelkocher | PNC 913150 | <input type="checkbox"/> |
| • Korb-Einlegeboden für 2x5-Liter-Nudelkocher | PNC 913158 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), links | PNC 913200 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene (12,5 mm), rechts | PNC 913201 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand, links, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm | PNC 913214 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand, rechts, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm | PNC 913215 | <input type="checkbox"/> |
| • T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen) | PNC 913227 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913230 | <input type="checkbox"/> |
| • Energie-Optimierer 14A | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, (12,5 mm), links, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913249 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, (12,5 mm), rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913250 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, bündig, links, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913253 | <input type="checkbox"/> |
| • Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913254 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung | PNC 913258 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links | PNC 913271 | <input type="checkbox"/> |
| • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts | PNC 913272 | <input type="checkbox"/> |
| • FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 | PNC 913663 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913668 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913684 | <input type="checkbox"/> |

Front

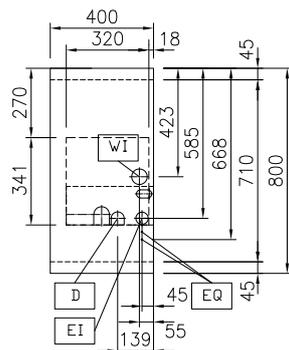


Seite



D = Ablauf
EI = Elektroanschluss
EQ = Equipotentialschraube
WI = Wasserzulauf

oben



Elektrisch

| | |
|----------------|----------------------|
| Netzspannung: | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Anschlusswert: | 5 kW |
| Gesamt-Watt | 5 kW |

Schlüsselinformation

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Anzahl Becken: | 2 |
| Beckenabmessungen (Nutinhalt) Länge: | 140 mm |
| Beckenabmessungen (Nutinhalt) Höhe: | 225 mm |
| Beckenabmessungen (Nutinhalt) Tiefe: | 345 mm |
| Beckeninhalt: | 4 lt MIN; 5 lt MAX |
| Außenabmessungen, Länge: | 400 mm |
| Außenabmessungen, Tiefe: | 800 mm |
| Außenabmessungen, Höhe: | 700 mm |
| Nettogewicht: | 55 kg |

Nachhaltigkeit

| | |
|----------------------------|----------|
| Durschnittlicher Verbrauch | 7.2 Amps |
|----------------------------|----------|

Optionales Zubehör

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Verbindungsschiene | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene, bündig, links, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913253 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm | PNC 912509 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913254 | <input type="checkbox"/> |
| • Portionierbord, 400 mm Länge | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> | • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung | PNC 913258 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 400 mm Länge | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> | • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links | PNC 913271 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord | PNC 912577 | <input type="checkbox"/> | • Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts | PNC 913272 | <input type="checkbox"/> |
| • Klappbord | PNC 912578 | <input type="checkbox"/> | • FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 | PNC 913663 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912583 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913668 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912584 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913684 | <input type="checkbox"/> |
| • Seitenbord | PNC 912585 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Frontblende, 400 mm Länge | PNC 912630 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Sockelblenden links und rechts, freistehend, 900 mm | PNC 912655 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm | PNC 912661 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge | PNC 912859 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts) | PNC 912971 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links) | PNC 912972 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 Stk. Körbe für 2x5-Liter-Nudelkocher | PNC 913034 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endschiene, links, bündig | PNC 913109 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endschiene, rechts, bündig | PNC 913110 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Deckel für 2x5-Liter-Nudelkocher | PNC 913150 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Korb-Einlegeboden für 2x5-Liter-Nudelkocher | PNC 913158 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endschiene (12,5 mm), links | PNC 913200 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endschiene (12,5 mm), rechts | PNC 913201 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Seitenwand, links, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm | PNC 913214 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • CNS-Seitenwand, rechts, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm | PNC 913215 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen) | PNC 913227 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913230 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Energie-Optimierer 14A | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endschiene, (12,5 mm), links, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913249 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endschiene, (12,5 mm), rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung | PNC 913250 | <input type="checkbox"/> | | | |