

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 Trockengehenschutz. 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 Trockengehenschutz: 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 eingestellten 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.

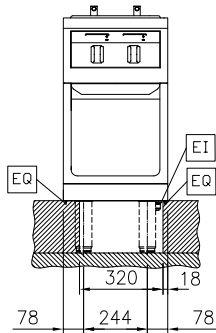
Optionales Zubehör

- 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 ☐

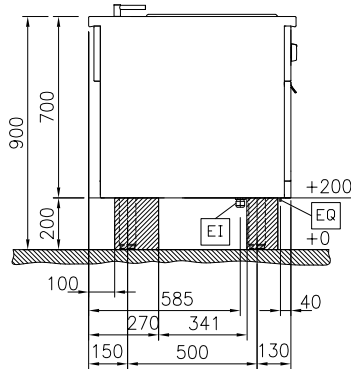
Genehmigung:

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

Front

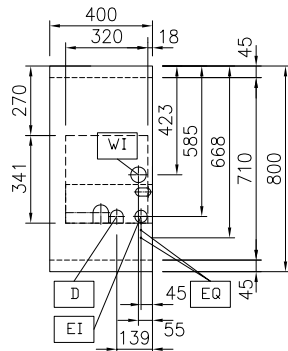


Seite



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 (Nutzinhalt) Länge:	140 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) Höhe:	225 mm
Beckenabmessungen (Nutzinhalt) 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	☐	• Endschiene, bündig, links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913253	☐
• CNS-Seitenwand, links/rechts, für freistehende Aufstellung, 12,5 mm	PNC 912509	☐	• Endschiene, bündig, rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913254	☐
• Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912522	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung	PNC 913258	☐
• CNS-Portionierbord, 400 mm Länge	PNC 912552	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links	PNC 913271	☐
• Klappbord	PNC 912577	☐	• Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts	PNC 913272	☐
• Klappbord	PNC 912578	☐	• FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90	PNC 913663	☐
• Seitenbord	PNC 912583	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913668	☐
• Seitenbord	PNC 912584	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913684	☐
• Seitenbord	PNC 912585	☐			
• CNS-Frontblende, 400 mm Länge	PNC 912630	☐			
• CNS-Sockelblenden links und rechts, freistehend, 900 mm	PNC 912655	☐			
• CNS-Sockelblenden links und rechts, Rücken an Rücken, 1800 mm	PNC 912661	☐			
• CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge	PNC 912859	☐			
• Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912971	☐			
• Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912972	☐			
• 2 Stk. Körbe für 2x5-Liter-Nudelkocher	PNC 913034	☐			
• Endschiene, links, bündig	PNC 913109	☐			
• Endschiene, rechts, bündig	PNC 913110	☐			
• Deckel für 2x5-Liter-Nudelkocher	PNC 913150	☐			
• Korb-Einlegeboden für 2x5-Liter-Nudelkocher	PNC 913158	☐			
• Endschiene (12,5 mm), links	PNC 913200	☐			
• Endschiene (12,5 mm), rechts	PNC 913201	☐			
• CNS-Seitenwand, links, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm	PNC 913214	☐			
• CNS-Seitenwand, rechts, H=700, Rücken/Rücken-Aufstellung, 12,5 mm	PNC 913215	☐			
• T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen)	PNC 913227	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913230	☐			
• Energie-Optimierer 14A	PNC 913244	☐			
• Endschiene, (12,5 mm), links, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913249	☐			
• Endschiene, (12,5 mm), rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung	PNC 913250	☐			