

Modulare Großküchengeräteserie thermaline 90 - 5+5 Elektro- Nudelkocher, 1-seitige Bedienung

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____
MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



589290 (MCKAEADDAO)

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.
- Spritzschutz: IPX5
- 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.
- Selbsttragende Konstruktion.

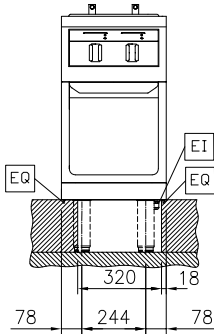
Nachhaltigkeit

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

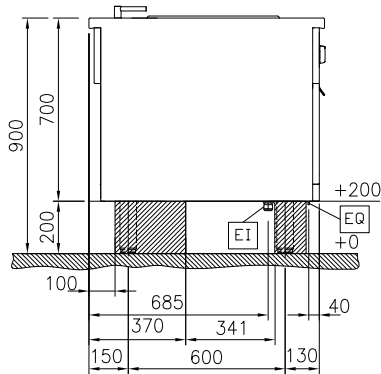


Genehmigung: _____

Front

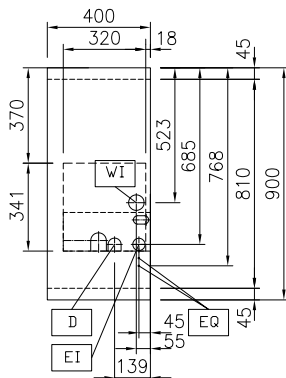


Seite



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

oben


Elektrisch

Netzspannung:
 589290 (MCKAEADDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 5 kW

Schlüsselinformation

Konfiguration auf Untergestell; einseitig bedienbar
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
Beckeninhalt (MAX): 5 lt MAX
Außenabmessungen, Länge: 400 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
Nettogewicht: 65 kg

Nachhaltigkeit

Durchschnittlicher Verbrauch 7.2 Amps

• - NOT TRANSLATED -

 PNC 913688
Optionales Zubehör

- Verbindungsschiene PNC 912502
- CNS-Seitenwand, rechts/links, 12,5 mm, für freistehende Aufstellung PNC 912512
- Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912522
- CNS-Portionierbord, 400 mm Länge PNC 912552
- Klappbord PNC 912581
- Klappbord PNC 912582
- Seitenbord PNC 912589
- Seitenbord PNC 912590
- Seitenbord PNC 912591
- CNS-Frontblende, 400 mm Länge PNC 912630
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für freistehende Aufstellung PNC 912657
- CNS-Sockelblenden, links und rechts, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 912663
- CNS-Sockel, freistehend, 400 mm Länge PNC 912954
- Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) PNC 912975
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) PNC 912976
- 2 Stk. Körbe für 2x5-Liter-Nudelkocher PNC 913034
- Endschiene, links, bündig PNC 913111
- Endschiene, rechts, bündig PNC 913112
- Deckel für 2x5-Liter-Nudelkocher PNC 913150
- Korb-Einlegeboden für 2x5-Liter-Nudelkocher PNC 913158
- Endschiene (12,5 mm), links PNC 913202
- Endschiene (12,5 mm), rechts PNC 913203
- CNS-Seitenwand, links, 12,5 mm, für Rücken an Rücken PNC 913222
- CNS-Seitenwand, rechts, 12,5 mm, für Rücken an Rücken PNC 913223
- T-Profil für tl80/90, Rücken an Rücken, für Geräte ohne Aufkantung, Länge=2000 mm (werksseitig zu kürzen) PNC 913227
- SCHIENE ZUM EINSCHWEIßEN, D=900 PNC 913232
- Energie-Optimierer 14A PNC 913244
- Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links PNC 913251
- Endschiene, (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913252
- Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links PNC 913255
- Endschiene, (bündig), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts PNC 913256
- Verstärkte Seitenwand, nur in Verbindung mit Seitenbord, für freistehende Aufstellung PNC 913260
- Verstärkte Seitenwand, links, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 913275
- Verstärkte Seitenwand, rechts, nur in Verbindung mit Seitenbord, für Rücken/Rücken-Aufstellung PNC 913276
- FETTFILTER L=400MM - THERMALINE 80/85/90 PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672