

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 2 vasche da 5 lt, 1 lato operatore, alzatina

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



588624 (MBKAGBDDAO) Cuocipasta elettrico 5+5 lt, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

### Caratteristiche e benefici

- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- Il sistema di giunzione tra le apparecchiature senza saldatura THERMODUL permette la rimozione delle unità in caso di sostituzione o di servizio.
- Manopole in metallo con impugnatura in silicone incastonato per un più facile utilizzo e pulizia. Il loro particolare disegno previene l'infiltrazione di liquidi all'interno dell'apparecchiatura.
- Rifornimento acqua in continuo.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di licquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Sistema automatico di rempimento dell'acqua regolato da un sensore di livello massimo.
- Temperatura dell'acqua controllata da un sensore elettronico a 5 livelli di potenza.

### Costruzione

- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Vasca in acciaio inox AISI 316L saldata nella parte superiore all'apparecchiatura.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

## Sostenibilità



• Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Approvazione:

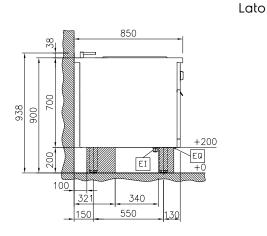




# Gamma cottura modulare thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 2 vasche da 5 lt, 1 lato operatore, alzatina

# Fronte

320



WI = Ingresso acqua

Alto

D = Scarico acqua DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica EQ = Vite Equipotenziale

### **Elettrico**

**Tensione di alimentazione**: 400 V/3N ph/50/60 Hz **Potenza installata max**: 5 kW

Watt totali: 5 kW

### Acqua

Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda: 3/4"
Dimensioni tubo di scarico: 1"

### Informazioni chiave

Numero vasche: 2

Dimensioni utili vasca

(larghezza): 140 mm Dimensioni utili vasca (altezza): 225 mm

(altezza): Dimensioni utili vasca

(profondità): 345 mm

Capacità vasca: 4 It MIN; 5 It MAX
Controllo termostatico: 40 °C MIN; 90 °C MAX

Dimensioni esterne,

larghezza: 400 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 850 mm
Dimensioni esterne, altezza: 700 mm
Peso netto: 60 kg

Su Base; Funzionante da un

lato

### Sostenibilità

Configurazione:

Consumo di corrente: 7.2 Amps





# Gamma cottura modulare thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 2 vasche da 5 lt, 1 lato operatore, alzatina

			• Filtro L= 400 mm	PNC 913663	
	Accessori opzionali		• - NOTTRANSLATED -	PNC 913670	
•	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve	PNC 913686	
•	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	essere utilizzato come chiusura contro		
•	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e		
•	Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse		
•	Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	dimensioni)		
•	Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586			
•	Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587			
•	Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588			
•	Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912630			
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm	PNC 912659			
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm	PNC 912662			
•	Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm	PNC 912878			
•	Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913003			
•	Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm	PNC 913004			
•	Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm	PNC 913009			
•	2 cestelli per cuocipasta da 2X5 lt	PNC 913034			
•	Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm	PNC 913115			
•	Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913116			
•	Coperchio per cuocipasta da 2X5 It	PNC 913150			
•	Falso fondo per cestello cuocipasta	PNC 913158			
•	da 2X5 It  Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro,	PNC 913206			
•	850 mm  Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm	PNC 913207			
•	Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)	PNC 913226			
	Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231			
	Kit ottimizzazione energetico 14A	PNC 913244			
	Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913261			
•	Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913262			

