



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 liquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Sistema automatico di riempimento 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: _____

Accessori opzionali

| | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> | • Filtro L= 400 mm | PNC 913663 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913670 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> | • Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni) | PNC 913686 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm | PNC 912579 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm | PNC 912580 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm | PNC 912586 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm | PNC 912587 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm | PNC 912588 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm | PNC 912630 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm | PNC 912659 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm | PNC 912662 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm | PNC 912878 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm | PNC 913003 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete, 850x700mm | PNC 913004 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm | PNC 913009 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 cestelli per cuocipasta da 2X5 lt | PNC 913034 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm | PNC 913115 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco a filo, unità con alzatina, lato destro, 850 mm | PNC 913116 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Coperchio per cuocipasta da 2X5 lt | PNC 913150 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Falso fondo per cestello cuocipasta da 2X5 lt | PNC 913158 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm | PNC 913206 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato destro, 850 mm | PNC 913207 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 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 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Profilo, profondità=850 mm | PNC 913231 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit ottimizzazione energetico 14A | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) | PNC 913261 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale) | PNC 913262 | <input type="checkbox"/> | | | |