

Gamma cottura modulare thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 1 vasca da 20 lt, 1 lato operatore, alzatina

| ARTICOLO N° |  |
|-------------|--|
| MODELLO N°  |  |
| NOME        |  |
|             |  |
| SIS #       |  |
| AIA#        |  |



588625 (MBKCGBDDAO) Cuocipasta elettrico 20 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.
- Ricarica automatica a due velocità dell'acqua regolata da un sensore di livello di minimo e massimo.
- Temperatura dell'acqua controllata da un sensore elettronico impostabile come temperatura o potenza.
- Possibilità di rigenerazione del cibo grazie al controllo elettronico della temperatura.

## 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.

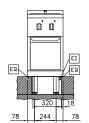
Approvazione:





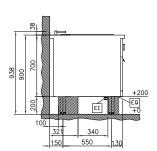
# Gamma cottura modulare thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 1 vasca da 20 lt, 1 lato operatore, alzatina

## Fronte



Lato

Alto

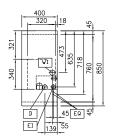


Scarico acqua DO Tubo di scarico

FI Connessione elettrica

EQ Vite Equipotenziale

Ingresso acqua



## **Elettrico**

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz Potenza installata max: 6 kW

6 kW Watt totali:

## Acqua

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

#### Informazioni chiave

Numero vasche:

Dimensioni utili vasca

(larghezza): 250 mm Dimensioni utili vasca 330 mm (altezza):

Dimensioni utili vasca

400 mm (profondità):

Capacità vasca: 18 It MIN; 24.5 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: 68 kg

Su Base; Funzionante da un

Configurazione: lato

## Sostenibilità

Consumo di corrente: 8.7 Amps











# Gamma coltura modulare thermaline 85 - Cuocipasta elettrico 1 vasca da 20 lt, 1 lato operatore, alzatina

|   |  |                          |   | Pannello laterale rinforzato sinistro (da PNC 913262   | ב           |
|---|--|--------------------------|---|--|-------------|
|   | ccessori opzionali   |                          |   | utilizzare solo con il piano di lavoro   | -           |
|   | Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm  | PNC 912498               |   | laterale) • - NOTTRANSLATED - PNC 913640   | ב           |
|   | Piano porzionatore da 400 mm   | PNC 912522               | _ | • Pannello laterale inferiore in acciaio PNC 913641  | ב           |
| • | Piano porzionatore da 400 mm   | PNC 912552               |   | inox sinistro (12.5mm), per installazione<br>a sbalzo, H= 300mm  |             |
|   | Piano di lavoro ribaltabile<br>300x850mm   | PNC 912579               |   |  | ב           |
|   | Piano di lavoro ribaltabile<br>400x850mm   | PNC 912580               |   | sbalzo, H= 300mm   | ב           |
|   | Piano di lavoro laterale fisso<br>200x850mm  | PNC 912586               | _ | H=700 mm   | -<br>-      |
|   | Piano di lavoro laterale fisso<br>300x850mm  | PNC 912587               |   | • - NOTTRANSLATED - PNC 913670   | _<br>_<br>_ |
|   | Piano di lavoro laterale fisso<br>400x850mm  | PNC 912588               | _ | <ul> <li>Pannello laterale di copertura a filo, in PNC 913686 acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro</li> </ul> | _           |
|   | Zoccolatura frontale in acciaio inox<br>da 400 mm  | PNC 912630               |   | una parete, tra apparecchiature della<br>gamma thermaline/ProThermetic e   |             |
|   | Zoccolatura laterale in acciaio inox,<br>sx e dx per installazione contro<br>parete, 850mm   |                          |   | apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)   |             |
|   | Zoccolatura laterale in acciaio inox,<br>sx e dx per installazione schiena<br>contro schiena, 1700mm   |                          |   |  |             |
|   | Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm   | PNC 912878               |   |  |             |
|   | Pannello laterale in acciaio inox<br>destro (12.5 mm), installazione<br>contro parete, 850x700mm   | PNC 913003               |   |  |             |
|   | Pannello laterale in acciaio inox<br>sinistro (12.5 mm), installazione<br>contro parete, 850x700mm   | PNC 913004               |   |  |             |
|   | Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm   | PNC 913009               |   |  |             |
|   | 1 cestello per cuocipasta da 20 It   | PNC 913036               |   |  |             |
|   | Kit profilo di chiusura blocco a filo,<br>unità con alzatina, lato sinistro, 850<br>mm   | PNC 913115               |   |  |             |
|   | Kit profilo di chiusura blocco a filo,<br>unità con alzatina, lato destro, 850<br>mm   | PNC 913116               |   |  |             |
| • | 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt   | PNC 913135               |   |  |             |
| • | 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt   | PNC 913136               |   |  |             |
|   | 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt<br>Supporto per 4 cestelli per<br>cuocipasta da 20 lt   | PNC 913137<br>PNC 913138 |   |  |             |
| • | Coperchio per cuocipasta da 20 It  | PNC 913148               |   |  |             |
| • | Kit profilo di chiusura blocco (12.5 mm), unità con alzatina, lato sinistro, 850 mm  | PNC 913206               |   |  |             |
| • | 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<br>(da utilizzare solo con il piano di<br>lavoro laterale)   | PNC 913261               |   | Gamma saktura modulara   |             |

