



**588627**  
**(MBKEGBDDAO)** Cuocipasta elettrico 40 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 cestello può essere posizionato su una superficie forata per lo scarico dell'acqua in eccesso.
- 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 cocchiolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- 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

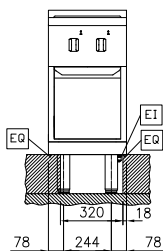
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860\_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Vasca in acciaio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

### Sostenibilità

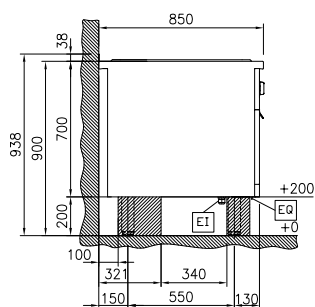
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Approvazione: \_\_\_\_\_

Fronte

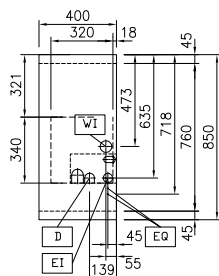


Lato



D = Scarico acqua                      WI = Ingresso acqua  
 DO = Tubo di scarico  
 EI = Connessione elettrica  
 EQ = Vite Equipotenziale

Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:** 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Potenza installata max:** 10 kW  
**Watt totali:** 10 kW

### Acqua

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

### Informazioni chiave

**Numero vasche:** 1  
**Dimensioni utili vasca  
(larghezza):** 300 mm  
**Dimensioni utili vasca  
(altezza):** 320 mm  
**Dimensioni utili vasca  
(profondità):** 515 mm  
**Capacità vasca:** 38 lt MIN; 40 lt 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:** 65 kg  
**Configurazione:** Su Base; Funzionante da un lato

### Sostenibilità

**Consumo di corrente:** 14.4 Amps

**Accessori opzionali**

• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm	PNC 912498	<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"/>
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	<input type="checkbox"/>	• Profilo, profondità=850 mm	PNC 913231	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	<input type="checkbox"/>	• Kit ottimizzazione energetico 18A	PNC 913245	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 300x850mm	PNC 912579	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale rinforzato destro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913261	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 400x850mm	PNC 912580	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale rinforzato sinistro (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale)	PNC 913262	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 200x850mm	PNC 912586	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913640	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 300x850mm	PNC 912587	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale inferiore in acciaio inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm	PNC 913641	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 400x850mm	PNC 912588	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale inferiore in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo, H= 300mm	PNC 913642	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912630	<input type="checkbox"/>	• Kit di installazione a sbalzo - per unità H=700 mm	PNC 913655	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 850mm	PNC 912659	<input type="checkbox"/>	• Filtro L= 400 mm	PNC 913663	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1700mm	PNC 912662	<input type="checkbox"/>	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913670	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm	PNC 912878	<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"/>
• 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"/>			
• 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"/>			
• 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 lt	PNC 913124	<input type="checkbox"/>			
• 1 cestello quadro per cuocipasta da 40 lt	PNC 913125	<input type="checkbox"/>			
• 1 cestello ergonomico per cuocipasta da 40 lt	PNC 913126	<input type="checkbox"/>			
• Falso fondo per cestello cuocipasta da 40 lt	PNC 913127	<input type="checkbox"/>			
• 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 lt	PNC 913128	<input type="checkbox"/>			
• 2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta da 40 lt	PNC 913129	<input type="checkbox"/>			
• 3 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt	PNC 913130	<input type="checkbox"/>			
• 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt	PNC 913131	<input type="checkbox"/>			
• Griglia di supporto per cestelli tondi	PNC 913132	<input type="checkbox"/>			
• Supporto per 6 cestelli tondi	PNC 913133	<input type="checkbox"/>			
• 1 cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 lt compatibile anche con brasier e brasier a pressione ProThermetic (da abbinare al telaio di supporto)	PNC 913134	<input type="checkbox"/>			
• Coperchio per cuocipasta da 40 lt	PNC 913149	<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"/>			