

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 5 lt, 1 lato operatore, profilo igienico

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589290 (MCKAEADDAO)

Cuocipasta elettrico 5+5 lt -1 lato operatore

## Descrizione

### Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860 2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telajo interno robusto e resistente di 2 e 3 mm in AISI 304 (in 1.4301). Piano di lavoro di 2 mm in AISI 304 (in 1.4301). Costruzione della superficie piana e liscia, per una facile pulizia. Sistema di giunzione THERMODUL che permette il perfetto assemblaggio del piano di lavoro delle varie funzioni ed evita possibili infiltrazioni di liquidi. Può essere utilizzato per la cottura di ogni tipologia di pasta, di riso, di verdure e gnocchi. Vasca in acciaio inox in AISI 316L (in 1.4435) perfettamente saldata al piano dell'unità. Livello dell'acqua costante con riempimento automatico a due velocità e temperatura acqua regolata da un sensore. Compatibile con il sistema di sollevamento automatico cestelli per facilitare le operazioni di svuotamento. Sistemi di sicurezza e spegnimento automatico per il basso livello di acqua contro un eventuale surriscaldamento. Vasca con bordi arrotondati e in rilievo per la protezione di possibili infiltrazioni di liquidi. Funzione stand-by che permette di risparmiare energia e di recuperare velocemente la massima potenza. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una mialiore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 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.
- Display digitale di grandi dimensioni in vetro temperato per resistere al calore e agli agenti chimici. Il display mostra lo stato di lavoro on/off della macchina e delle resistenze, la temperatura di lavoro e quella impostata.
- 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



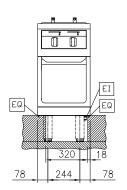
 Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.

Approvazione:



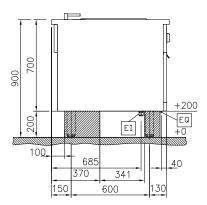


Fronte



Lato

Alto



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
WI = Ingresso acqua

Elettrico

**Tensione di alimentazione:** 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 5 kW

Informazioni chiave

Numero vasche: 2

Dimensioni utili vasca

(larghezza): 140 mm

Dimensioni utili vasca (altezza):

Dimensioni utili vasca

(profondità): 345 mm

Capacità vasca: 4 lt MIN; 5 lt MAX

Capacità vasca (MAX):

Dimensioni esterne, larghezza:

5 It MAX 400 mm

225 mm

Dimensioni esterne, profondità:

900 mm 700 mm

Dimensioni esterne, altezza: Peso netto:

65 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente: 7.2 Amps



## Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 2 vasche da 5 lt, 1 lato operatore, profilo igienico

				,	Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per P	NC 913256	
	Accessori opzionali	DNIC 010E00			installazione schiena contro schiena, lato destro		
	Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502				NC 913260	
•	Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm	PNC 912512			utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm		
	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522		•	<ul> <li>Pannello laterale rinforzato (da Putilizzare solo con il piano di lavoro</li> </ul>	NC 913275	
•	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552			laterale), 900x700mm, sinistro		
•	Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581		,		NC 913276	
•	Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582			utilizzare solo con il piano di lavoro	110 710270	_
•	Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589		,	laterale), 900x700mm, destro	NC 913663	
•	Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590		•	<ul> <li>Pannello divisorio, 900x700 mm (può Pessere utilizzato solo tra installazioni di</li> </ul>	NC 913672	
•	Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591			apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma		
•	Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912630		•		NC 913688	
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912657			acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro		
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912663			una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse		
•	Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm	PNC 912954			dimensioni)		
•	Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975					
•	Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	PNC 912976					
•	2 cestelli per cuocipasta da 2X5 lt	PNC 913034					
•	Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm	PNC 913111					
•	Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm						
	Coperchio per cuocipasta da 2X5 It	PNC 913150					
	Falso fondo per cestello cuocipasta da 2X5 lt						
	Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm	PNC 913202	_				
	lato destro 900 mm	PNC 913203	_				
	Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913222					
•	Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913223					
•	Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità senza alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 2000 mm)	PNC 913227					
•	Profilo profondità: 900mm	PNC 913232					
	Kit ottimizzazione energetico 14A	PNC 913244	_				
	<ul> <li>Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro</li> </ul>	PNC 913251					
•	Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913252					
•	Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913255					

