

Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 lt, 1 lato operatore, alzatina, profilo igienico

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



589293 (MCKEEBDDAO)

Cuocipasta elettrico 40 lt, con alzatina posteriore - 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, con alzatina.

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.
- 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.
- 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.

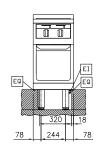
Approvazione:





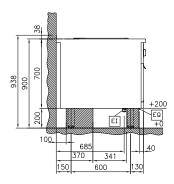


Fronte



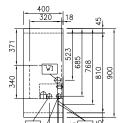
Lato

Alto



Scarico acqua Connessione elettrica ΕI Vite Equipotenziale EQ

Ingresso acqua



Elettrico

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

Watt totali: 10 kW

Informazioni chiave

Numero vasche:

Dimensioni utili vasca (larghezza):

300 mm

Dimensioni utili vasca

320 mm

(altezza):

Dimensioni utili vasca (profondità):

Capacità vasca:

515 mm

Capacità vasca (MAX):

38 It MIN; 40 It MAX 40 It MAX

Dimensioni esterne, larghezza:

Dimensioni esterne,

400 mm

profondità:

900 mm

Dimensioni esterne, altezza:

700 mm

Peso netto:

70 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente: 14.4 Amps



Gamma cottura modulare thermaline 90 – Cuocipasta elettrico, 1 vasca da 40 lt, 1 lato operatore, alzatina, profilo igienico

					• Ki	t profilo di connessione per	PNC 913226	
	Accessori opzionali				in	sťallazioni schiena contro schiena		_
•	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499				nità con alzatina (ordinare come peciale e specificare la lunghezza del		
	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522			bl	occo. Il prezzo indicato a listino si		
	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552				erisce ad una lunghezza di 1000 mm)	DNC 017070	
	Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm					•	PNC 913232	
	Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm					G	PNC 913245	
	Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589		•	ut	annello laterale rinforzato (da ilizzare solo con il piano di lavoro terale), 900x700mm, sinistro	PNC 913267	
	Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590		•	υt	ilizzare solo con il piano di lavoro	PNC 913269	
•	Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591		,		terale), 900x700mm, destro NOTTRANSLATED -	PNC 913640	
•	Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912630		•		annello laterale inferiore in acciaio ox sinistro (12.5mm), per installazione	PNC 913643	
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm	PNC 912660		•	aPc	sbalzo H= 300mm	PNC 913644	
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro	PNC 912663			а	sbalzo H= 300mm	DNIC 017/FF	
	schiena, 1800mm	DNIC 010075			H:	=700 mm	PNC 913655	
	Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm	PNC 912935					PNC 913663 PNC 913672	
	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro				es ar	ssere utilizzato solo tra installazioni di oparecchiature della thermaline		
	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro		_		th	odulare 90 e la precedente gamma ermaline C90)		
•	Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm	PNC 913009		•	ac es	cciaio inox (questo pannello deve ssere utilizzato come chiusura contro	PNC 913688	
•	Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913101			go	na parete, tra apparecchiature della amma thermaline/ProThermetic e		
•	Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913105			g	oparecchiature non appartenenti alla amma thermaline, che abbiano stesse mensioni)		
	Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm	PNC 913117			GI.	mensioniy		
•	Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913118						
•	3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 lt	PNC 913124						
•	1 cestello quadro per cuocipasta da 40 It	PNC 913125						
	1 cestello ergonomico per cuocipasta da 40 lt							
•	Falso fondo per cestello cuocipasta da 40 lt	PNC 913127						
•	3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 It	PNC 913128						
	2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta da 40 It	PNC 913129						
	·	PNC 913130						
	6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt	PNC 913131						
	Griglia di supporto per cestelli tondi	PNC 913132						
	Supporto per 6 cestelli tondi	PNC 913133						
•	l cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 It compatibile anche con brasiere e brasiere a pressione ProThermetic (da abbinare al telaio di supporto)	PNC 913134						
•	Coperchio per cuocipasta da 40 lt	PNC 913149						
•	Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm	PNC 913208						
•	Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913209						

