

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Bagnomaria elettrico GN 1/1, 1 lato operatore profilo standard

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



589377 (MCBDFADDAO)

Aquacooker elettrico (cuocipasta/bagnomaria/ sottovuoto), GN 1/1 - 1 lato operatore

Descrizione

Articolo Nº

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. Apparecchiatura di cottura multifunzione che combina la funzione di un bagnomaria e un cuocipasta e permette anche la cottura sottovuoto. 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. 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 migliore presa e una facile pulizia. Protezione all'acqua IPX5. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore.

Caratteristiche e benefici

- Rifornimento acqua in continuo.
- Sistema di spegnimento automatico nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo basso: nessun rischio di surriscaldamento.
- Livello massimo di riempimento indicato sul lato della vasca
- Protezione: un sensore di temperatura spegne l'alimentazione in caso di surriscaldamento.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire.
- 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.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di licquido.
- 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.
- Apparecchiatura con funzioni di bagnomaria e cuocipasta, con possibilità di ri-generazione del prodotto cotto grazie al controllo elettronico della temperatura.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- 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.
- Maniglie ergonomiche in silicone morbido per una facile impugnatura e pulizia.

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.
- [NOT TRANSLATED]

TIT_Sustainability



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

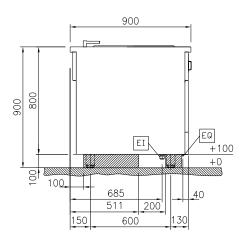
Approvazione:



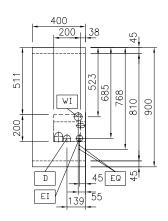


Gamma cottura modulare thermaline 90 - Bagnomaria elettrico GN 1/1, 1 lato operatore profilo standard

Fronte



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



Elettrico

Tensione di alimentazione:

589377 (MCBDFADDAO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 7.5 kW

Informazioni chiave

Capacità di ciascuna vasca: 5 lt

Dimensioni utili vasca

(larghezza): 309 mm

Dimensioni utili vasca

(altezza): 205 mm

Dimensioni utili vasca

(profondità): 512 mm

Capacità vasca: 5 lt MIN; 21 lt MAX
Controllo termostatico: 40 °C MIN; 90 °C MAX

Capacità vasca (MAX): 21 lt MAX

Dimensioni esterne,

Lato

Alto

larghezza: 400 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm Dimensioni esterne, altezza: 800 mm

Dimensioni vano (larghezza): Dimensioni vano (altezza):

Dimensioni vano

(profondità): 0 mm Peso netto: 72 kg

[NOT TRANSLATED]

Consumo di corrente: 10.5 Amps





Gamma cottura modulare thermaline 90 - Bagnomaria elettrico GN 1/1, 1 lato operatore profilo standard

Accessori opzionali			Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per PNC 913256 installazione schiena contro schiena,	
Kit profilo di connessione tra unità, 900	PNC 912502		lato destro	
mm • Pannello laterale in accigio inox (12.5)	PNC 912511		Pannello laterale rinforzato (da PNC 913259 utilizzare solo con il piano di lavoro	
mm), installazione a isola, 900x800mm	1110 712011		laterale), 900x800mm	
 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 912522			
 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 912552		utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	
 Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm 	PNC 912581			
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582		utilizzare solo con il piano di lavoro	_
 Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm 	PNC 912589		laterale), 900x800mm, destro	
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590			
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591		apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma	
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da	PNC 912594		thermaline C90)	_
400 mm				
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx 	PNC 912621			
e dx per installazione a isola, 900mm		_		
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912627		acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della	
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm 	PNC 912916		gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla	
 Kit profilo di connessione tra unità, lato destro 	PNC 912975		gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	
 Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro 	PNC 912976			
 2 ½ cestelli per aquacooker GN 1/1 	PNC 913037			
 Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm 	PNC 913111			
 Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm 	PNC 913112			
 Coperchio per aquacooker GN 1/1 e bagnomaria GN 1/1 	PNC 913139			
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm 	PNC 913202			
 Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm 	PNC 913203			
 Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena 	PNC 913224			
 Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena 	PNC 913225			
 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			
Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913251	ā		
 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			

