

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589447 (MCKAFADDAO)

Cuocipasta elettrico 5+5 lt -
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 liquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Sistema automatico di riempimento 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.

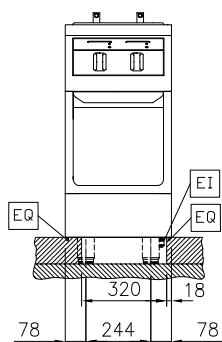
Sostenibilità

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

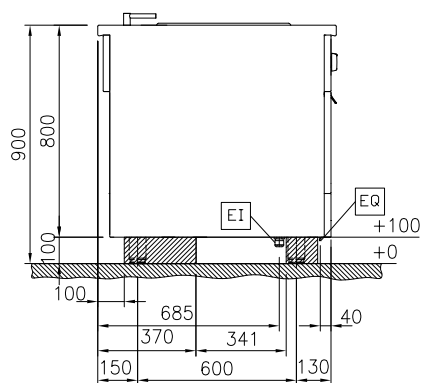


Approvazione: _____

Fronte

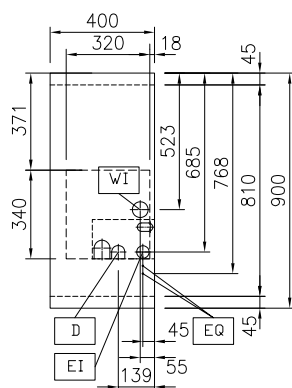


Lato



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

Alto



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): 225 mm
 Dimensioni utili vasca (profondità): 345 mm
 Capacità vasca: 4 lt MIN; 5 lt MAX
 Capacità vasca (MAX): 5 lt MAX
 Dimensioni esterne, larghezza: 400 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 800 mm
 Peso netto: 65 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente: 7.2 Amps

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	☐	• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	☐
• Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm	PNC 912511	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm	PNC 913259	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913277	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913278	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	☐	• Filtro L= 400 mm	PNC 913663	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	☐			
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590	☐			
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	☐			
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912594	☐			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912621	☐			
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912627	☐			
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm	PNC 912916	☐			
• 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	PNC 913112	☐			
• Coperchio per cuocipasta da 2X5 lt	PNC 913150	☐			
• Falso fondo per cestello cuocipasta da 2X5 lt	PNC 913158	☐			
• 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	☐			
• 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	☐			