

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

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



589449 (MCKEFADDAO)

Cuocipasta elettrico 40 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 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.

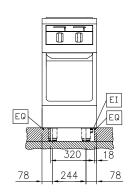
Approvazione:





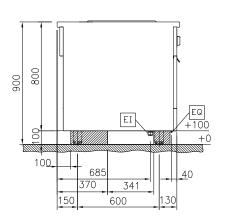


Fronte



Lato

Alto



Scarico acaua Connessione elettrica EQ Vite Equipotenziale Ingresso acqua

> > ΕI

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

(altezza):

Dimensioni utili vasca

(profondità): 515 mm

Capacità vasca: 38 It MIN; 40 It MAX 40 It MAX

Capacità vasca (MAX):

Dimensioni esterne, larghezza:

400 mm

320 mm

Dimensioni esterne, profondità:

900 mm

Dimensioni esterne, altezza: Peso netto:

800 mm 70 kg

Sostenibilità

Consumo di corrente: 14.4 Amps



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

	Accessori opzionali				(it profilo di connessione per nstallazioni schiena contro schiena	PNC 913227	
	• Kit profilo di connessione tra unità, 900	PNC 912502		U	inità senza alzatina (ordinare come peciale e specificare la lunghezza del		
	mm • Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm	PNC 912511		b	plocco. Il prezzo indicato a listino si iferisce ad una lunghezza di 2000 mm)		
	**	DNIC 012522		• P	Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	
	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522			(it ottimizzazione energetico 18A	PNC 913245	
	 Piano porzionatore da 400 mm 	PNC 912552			-	PNC 913251	٥
	 Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm 	PNC 912581			(i profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro	PINC 913231	
	Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582			chiena, lato sinistro		
	Piano di lavoro laterale fisso	PNC 912589	ū		•	D. 1 0 017050	
	200x900mm • Piano di lavoro laterale fisso	PNC 912590		р	(i profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro chiena, lato destro	PNC 913252	
	300x900mm			• K	(i profilo di chiusura blocco, a filo, per	PNC 913255	
	 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591		lc	nstallazione schiena contro schiena, ato sinistro		
	 Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm 	PNC 912594		ir	(i profilo di chiusura blocco, a filo, per nstallazione schiena contro schiena,	PNC 913256	
	 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm 	PNC 912621		• P	ato destro Pannello laterale rinforzato (da	PNC 913259	
•	 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912627		lc	utilizzare solo con il piano di lavoro aterale), 900x800mm Pannello laterale rinforzato (da	PNC 913277	
	 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm 	PNC 912916		U	utilizzare solo con il piano di lavoro aterale), 900x800mm, sinistro	1110 715277	_
	• Kit profilo di connessione tra unità, lato	PNC 912975		• P	Pannello laterale rinforzato (da Itilizzare solo con il piano di lavoro	PNC 913278	
	destro Kit profilo di connessione tra unità, lato	PNC 912976		lc	aterale), 900x800mm, destro	PNC 913663	
	sinistro Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato	PNC 913111		• P	Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di	PNC 913673	
	sinistro, 900 mm • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato	PNC 913112		а	apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma		
	destro 900 mm 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da	PNC 913124		tł	hermaline C90) NOTTRANSLATED -	PNC 913676	
	40 lt 1 cestello quadro per cuocipasta da 40 lt	PNC 913125		• P	Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve	PNC 913689	ā
	• •	PNC 913126		U	essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della		
	Falso fondo per cestello cuocipasta da 40 lt	PNC 913127		ă	gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse		
	• 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 It	PNC 913128			limensioni)		
		PNC 913129					
		PNC 913130					
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·						
	· · ·	PNC 913131					
	 Griglia di supporto per cestelli tondi 	PNC 913132					
	 Supporto per 6 cestelli tondi 	PNC 913133					
,	 1 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), 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					

