



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



589451 (MCKFFADDPO)

Cuocipasta a gas 40 lt - 1
lato operatore

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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.
- 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.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovrateperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- Accensione elettrica alimentata da batteria, con termocoppia per una maggiore sicurezza.

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.
- Bruciatori ad alta efficienza in acciaio inox AISI 430 con dispositivo di sicurezza.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità

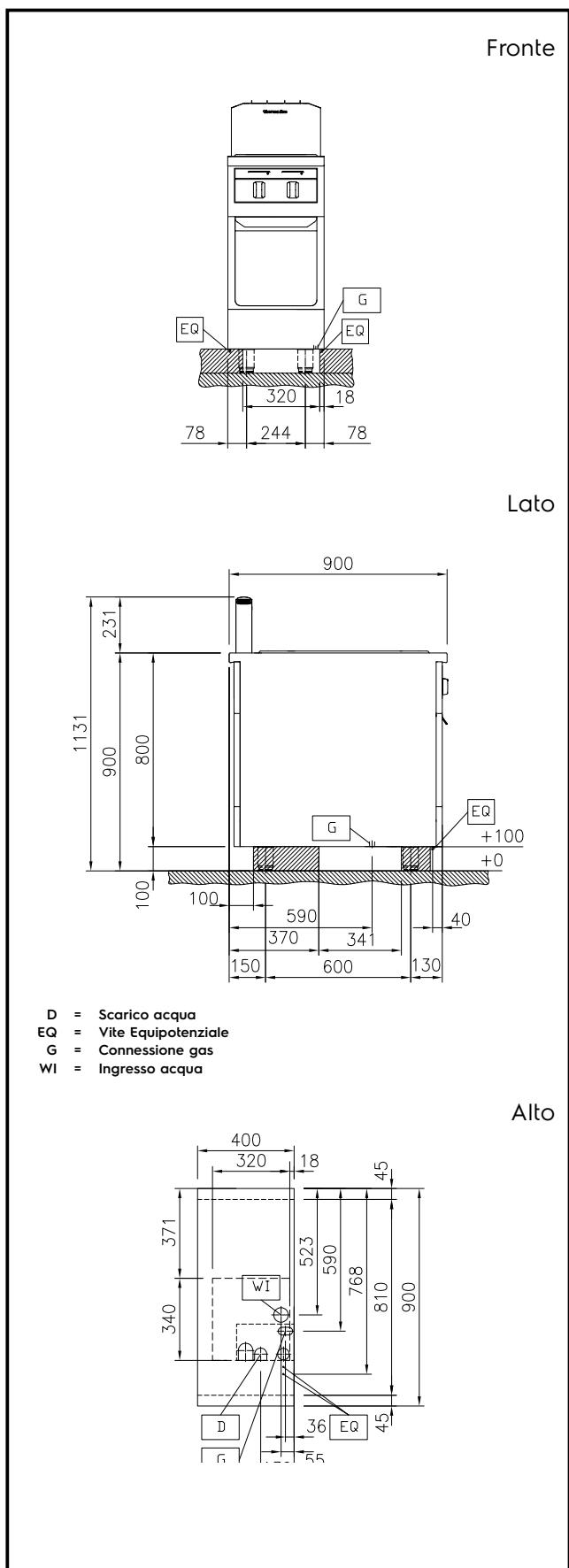
- Sistema di Controllo Energia: regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia



Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it


Gas
Potenza gas: 16.5 kW

Tipo di gas:
Connessione gas:
3/4"
Informazioni chiave

Numero vasche:	1
Dimensioni utili vasca (larghezza):	300 mm
Dimensioni utili vasca (altezza):	260 mm
Dimensioni utili vasca (profondità):	520 mm
Capacità vasca:	32 lt MIN; 40 lt MAX
Capacità vasca (MAX):	40 lt MAX
Dimensioni esterne, larghezza:	400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	800 mm
Peso netto:	73 kg

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913224	<input type="checkbox"/>
• Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm	PNC 912511	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913225	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	<input type="checkbox"/>	• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913251	<input type="checkbox"/>
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	<input type="checkbox"/>	• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913252	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	<input type="checkbox"/>	• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913255	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	<input type="checkbox"/>	• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm	PNC 913259	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913277	<input type="checkbox"/>
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913278	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912594	<input type="checkbox"/>	• Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913673	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912621	<input type="checkbox"/>	• Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse dimensioni)	PNC 913689	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912627	<input type="checkbox"/>			
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm	PNC 912916	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	PNC 912976	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato sinistro, 900 mm	PNC 913111	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco, a filo, lato destro 900 mm	PNC 913112	<input type="checkbox"/>			
• 3 cestelli ergonomici per cuocipasta da 40 lt	PNC 913124	<input type="checkbox"/>			
• 1 cestello quadro per cuocipasta da 40 lt	PNC 913125	<input type="checkbox"/>			
• 1 cestello ergonomico per cuocipasta da 40 lt	PNC 913126	<input type="checkbox"/>			
• Falso fondo per cestello cuocipasta da 40 lt	PNC 913127	<input type="checkbox"/>			
• 3 cestelli GN 1/3 per cuocipasta da 40 lt	PNC 913128	<input type="checkbox"/>			
• 2 cestelli GN 1/2 per cuocipasta da 40 lt	PNC 913129	<input type="checkbox"/>			
• 3 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt	PNC 913130	<input type="checkbox"/>			
• 6 cestelli tondi per cuocipasta da 40 lt	PNC 913131	<input type="checkbox"/>			
• Griglia di supporto per cestelli tondi	PNC 913132	<input type="checkbox"/>			
• Supporto per 6 cestelli tondi	PNC 913133	<input type="checkbox"/>			
• 1 cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 lt compatibile anche con brasiere e brasiere a pressione ProThermic (da abbinare al telaio di supporto)	PNC 913134	<input type="checkbox"/>			
• Coperchio per cuocipasta da 40 lt	PNC 913149	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato sinistro 900 mm	PNC 913202	<input type="checkbox"/>			
• Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), lato destro 900 mm	PNC 913203	<input type="checkbox"/>			