

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



589452 (MCKFFBDDPO)

Cuocipasta a gas 40 lt, con  
alzatina posteriore - 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.
- 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 cocchiolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resetabili 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: \_\_\_\_\_



**Accessori opzionali**

- |  |            |                          |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm                                      | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | • 1 cestello GN 1/1 per cuocipasta da 40 lt compatibile anche con brasier e brasier a pressione ProThermetic (da abbinare al telaio di supporto)   | PNC 913134 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm   | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> | • Coperchio per cuocipasta da 40 lt  | PNC 913149 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano porzionatore da 400 mm   | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm  | PNC 913208 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm  | PNC 912581 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm  | PNC 913209 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm  | PNC 912582 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)   | PNC 913226 | <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, sinistro   | PNC 913268 | <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, destro   | PNC 913270 | <input type="checkbox"/> |
| • Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm   | PNC 912591 | <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 frontale in acciaio inox da 400 mm   | PNC 912594 | <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/ProThermetic 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 contro parete, 900mm           | PNC 912624 | <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 contro parete, 400 mm                           | PNC 912897 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm                                 | PNC 912916 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro                                 | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro                               | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x800mm     | PNC 913022 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete              | PNC 913102 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete                | PNC 913106 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm              | PNC 913117 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm                 | PNC 913118 | <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"/> |  |            |                          |