

### Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta elettrico 20 lt - 1 lato operatore, alzatina H 700

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



589472 (MCKCEBDDAO)

Cuocipasta elettrico 20 It, con alzatina posteriore - 1 lato operatore

### Descrizione

### Articolo N°

Unità costruita secondo la normativa tedesca DIN 18860 2 con 20 mm di bordo salvagoccia. Telaio 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. Può essere utilizzato per la cottura di ogni tipologia di pasta, di riso, di verdure e gnocchi. 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. Compatibile con il sistema di sollevamento automatico cestelli perfacilitare le operazioni di svuotamento. 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 con alzatina.

#### 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.
- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Tutti i componenti principali possono essere facilmente accessibili dal fronte.
- 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.
- 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.
- 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 notenza
- Possibilità di rigenerazione del cibo grazie al controllo elettronico della temperatura.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi

### 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.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Vasca in acciaio inox AISI 316L saldata nella parte superiore all'apparecchiatura.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

### Sostenibilità



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

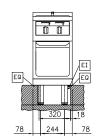
Approvazione:



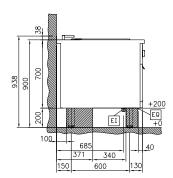


## Gamma coltura modulare thermaline 90 - Cuocipasta elettrico 20 It - 1 Iato operatore, alzatina H 700

### Fronte

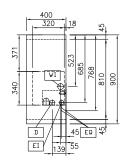


Lato



Scarico acqua ΕI Connessione elettrica EQ Vite Equipotenziale Inaresso acaua

Alto



### **Elettrico**

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 6 kW

Acqua

Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda: 3/4" Dimensioni tubo di scarico:

Informazioni chiave

Numero vasche:

Dimensioni utili vasca (larghezza): 250 mm

Dimensioni utili vasca

330 mm (altezza): Dimensioni utili vasca

400 mm (profondità):

Capacità vasca: 18 It MIN; 24.5 It MAX Controllo termostatico: 40 °C MIN; 90 °C MAX

Dimensioni esterne,

larghezza: 400 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 700 mm 73 kg Peso netto:

Su Base; Funzionante da un

Configurazione: lato

#### Sostenibilità

Consumo di corrente: 8.7 Amps











# Gamma coltura modulare thermaline 90 - Cuocipasta elettrico 20 lt - 1 lato operatore, alzatina H 700

A	ccessori opzionali		•	Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena	PNC 913226	۵
•	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499		unità con alzatina (ordinare come speciale e specificare la lunghezza del		
•	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522		blocco. Il prezzo indicato a listino si riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)		
•	Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552		Profilo profondità: 900mm	PNC 913232	
	Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	•	Kit ottimizzazione energetico 14A	PNC 913244	
	Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582		Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, sinistro	PNC 913267	
	Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	•	Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro	PNC 913269	
	Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590		laterale), 900x700mm, destro	PNC 913640	
	Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	•	Pannello laterale inferiore in acciaio	PNC 913643	
	Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912630		inox sinistro (12.5mm), per installazione a sbalzo H= 300mm	DNIC 017///	
	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm	PNC 912660		Pannello laterale inferiore in acciaio inox destro (12.5mm), per installazione a sbalzo H= 300mm	PNC 913644	
•	Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena	PNC 912663	•	Kit di installazione a sbalzo - per unità H=700 mm	PNC 913655	
	contro schiena, 1800mm		•	Filtro L= 400 mm	PNC 913663	
•	Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm	PNC 912935		Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di	PNC 913672	
•	Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm	PNC 912954		apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)		
	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro	PNC 912981	•	Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve	PNC 913688	
	Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro	PNC 912982		essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della		
	Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x700mm	PNC 913009		gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse		
•	1 cestello per cuocipasta da 20 It	PNC 913036		dimensioni)		
	Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913101				
	Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete	PNC 913105				
	Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato sinistro, 900 mm	PNC 913117				
	Kit profilo di chiusura blocco, a filo, unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913118				
•	2 cestelli per cuocipasta da 20 It	PNC 913135				
	4 cestelli per cuocipasta da 20 It	PNC 913136				
•	2 cestelli per cuocipasta da 20 It	PNC 913137				
•	Supporto per 4 cestelli per cuocipasta da 20 It	PNC 913138				
•	Coperchio per cuocipasta da 20 It	PNC 913148				
	Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm	PNC 913208				
	Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm	PNC 913209				

