

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt - 1 lato operatore H 700

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



589473 (MCKDEADDPO)

Cuocipasta a gas 20 lt - 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). Livello dell'acqua costante con riempimento automatico a due velocità e temperatura acqua regolata da un sensore.

Bruciatori ad alta efficienza in acciaio inox AISI 430 con dispositivo antispegnimento. Termostato di sicurezza e controllo termostatico. Controllo energetico per una precisa regolazione della potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi energetici.

Gocciolatoio integrato per lo svuotamento dei cestelli. Compatibile con il sistema di sollevamento automatico cestelli per facilitare 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. Manopole in metallo con impugnatura in silicone antiscivolo per una migliore presa e una facile pulizia.

Protezione all'acqua IPX4. Configurazione: monoblocco, 1 lato operatore.

Caratteristiche e benefici

- Il cuocipasta è l'ideale per cucinare pasta, riso, verdure e zuppe in piccole e grandi quantità
- Termostato di sicurezza e controllo termostatico.
- 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.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- 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.
- Protezione dall'acqua IPx4.
- 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.
- 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

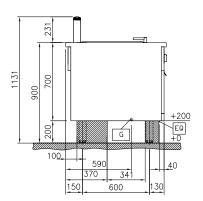




Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt - 1 lato operatore H 700

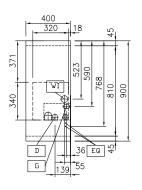
Fronte

Lato



D = Scarico acqua
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas
WI = Ingresso acqua





Gas

Polenza gas: 11.5 kW

Tipo di gas:

Connessione gas: 1/2"

Acqua

Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda: 3/4"
Dimensioni tubo di scarico: 1"

Informazioni chiave

Numero vasche: 1

Dimensioni utili vasca

(larghezza): 250 mm Dimensioni utili vasca (altezza): 330 mm

Dimensioni utili vasca

(profondità): 400 mm

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

Dimensioni esterne,

larghezza: 400 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 700 mm

Peso netto: 73 kg

Su Base;Funzionante da un

Configurazione: lato





Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt - 1 lato operatore H 700

			 Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), 	PNC 913252	
Accessori opzionali • Kit profilo di connessione tra unità,	PNC 912502		per installazione schiena contro schiena, lato destro	710202	_
900 mm	FINC 912302		Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per	PNC 913255	
 Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x700mm 	PNC 912512		installazione schiena contro schiena, lato sinistro	DNIC 017254	
Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522		 Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, 	PNC 913256	
Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552		lato destro		
Piano di lavoro ribaltabile	PNC 912581		 Pannello laterale rinforzato (da 	PNC 913260	
300x900mm	1110 712001	_	utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm		
 Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm 	PNC 912582		Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro	PNC 913275	
 Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm 	PNC 912589		laterale), 900x700mm, sinistro • Pannello laterale rinforzato (da	PNC 913276	
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590		utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x700mm, destro	1110 /132/0	•
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591		 Pannello divisorio, 900x700 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di 	PNC 913672	
 Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm 	PNC 912630		apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma		
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm 	PNC 912657		 thermaline C90) Pannello laterale di copertura a filo, in acciaio inox (questo pannello deve 	PNC 913688	
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912663		essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della gamma thermaline/ProThermetic e		
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm 	PNC 912954		apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse		
 Kit profilo di connessione tra unità, lato destro 	PNC 912975		dimensioni)		
 Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro 	PNC 912976				
 1 cestello per cuocipasta da 20 lt 	PNC 913036				
 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				
2 cestelli per cuocipasta da 20 lt	PNC 913135				
4 cestelli per cuocipasta da 20 lt	PNC 913136				
• 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt	PNC 913137				
Supporto per 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt	PNC 913138				
Coperchio per cuocipasta da 20 lt	PNC 913148				
 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 913222				
Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913223				
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				
 Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro 	PNC 913251				

