

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Cuocipasta elettrico
20 lt - 1 lato operatore H 800**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



589475 (MCKCFADDAO)

Cuocipasta elettrico 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.

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. 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.

Approvazione: _____

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.
- Piano di lavoro con cocciolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- 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.
- Triplice sistema di sicurezza a protezione contro eventuali sovratemperature, resettabili manualmente senza l'uso di attrezzi.
- 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.

Costruzione

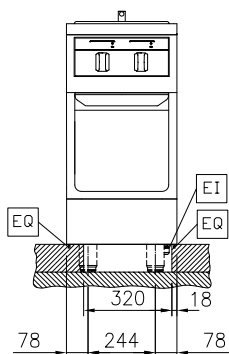
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione all'acqua IPX5.
- Vasca in acciaio inox AISI 316L saldata nella parte superiore all'apparecchiatura.
- Telaio interno robusto in acciaio inox.

Sostenibilità

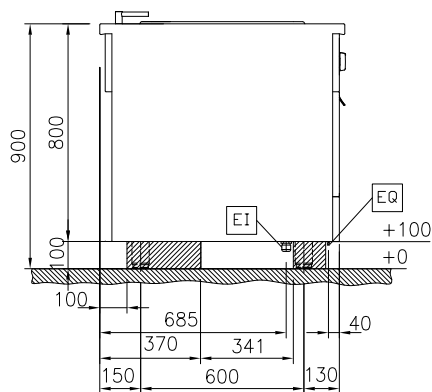
- Funzione standby per il risparmio energetico e recupero veloce della temperatura impostata.



Fronte

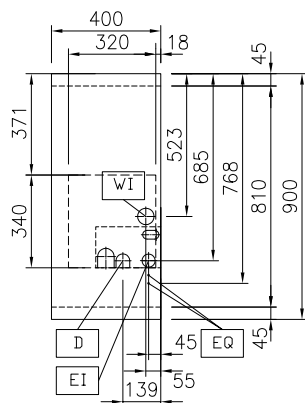


Lato



D = Scarico acqua
 EI = Connessione elettrica
 EQ = Vite Equipotenziata
 WI = Ingresso acqua

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: 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; 20 lt MAX
 Controllo termostatico: 40 °C MIN; 90 °C MAX
 Dimensioni esterne,
 larghezza: 400 mm
 Dimensioni esterne,
 profondità: 900 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 800 mm
 Peso netto: 73 kg
 Configurazione: Su Base; Funzionante da un lato

Sostenibilità

Consumo di corrente: 8.7 Amps

Accessori opzionali

• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	☐	• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913251	☐
• Pannello laterale in acciaio inox (12.5 mm), installazione a isola, 900x800mm	PNC 912511	☐	• Ki profilo di chiusura blocco (12.5 mm), per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913252	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912522	☐	• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato sinistro	PNC 913255	☐
• Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	☐	• Ki profilo di chiusura blocco, a filo, per installazione schiena contro schiena, lato destro	PNC 913256	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm	PNC 913259	☐
• Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm	PNC 912582	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro	PNC 913277	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm	PNC 912589	☐	• Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro	PNC 913278	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm	PNC 912590	☐	• Filtro L= 400 mm	PNC 913663	☐
• Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm	PNC 912591	☐	• Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline C90)	PNC 913673	☐
• Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm	PNC 912594	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913676	☐
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione a isola, 900mm	PNC 912621	☐	• 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	☐
• Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm	PNC 912627	☐			
• Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm	PNC 912916	☐			
• Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	☐			
• 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 913224	☐			
• Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione schiena contro schiena	PNC 913225	☐			
• 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	☐			
• Kit ottimizzazione energetico 14A	PNC 913244	☐			