

**589476 (MCKCFBDDAO)**Cuocipasta elettrico 20 lt,
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). 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 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 cocchiolatoio 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.

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.

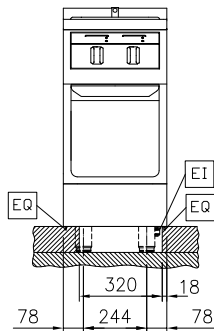
Sostenibilità

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

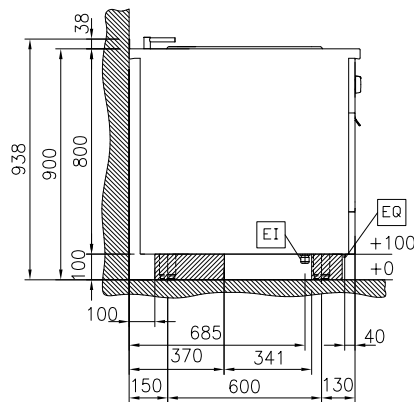


Approvazione: _____

Fronte

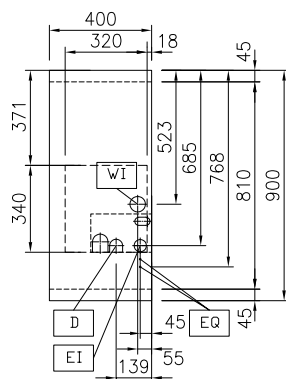


Lato



D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
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; 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: 800 mm
Peso netto: 73 kg
Configurazione: Funzionante da un lato

Sostenibilità

Consumo di corrente: 8.7 Amps

Accessori opzionali

- | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | |
| • Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm | PNC 912594 | <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"/> | |
| • 2 cestelli per cuocipasta da 20 lt | PNC 913135 | <input type="checkbox"/> | |
| • 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt | PNC 913136 | <input type="checkbox"/> | |
| • Supporto per 4 cestelli per cuocipasta da 20 lt | PNC 913138 | <input type="checkbox"/> | |
| • Coperchio per cuocipasta da 20 lt | PNC 913148 | <input type="checkbox"/> | |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato sinistro 900 mm | PNC 913208 | <input type="checkbox"/> | |
| • Kit profilo di chiusura blocco (12.5mm), unità con alzatina, lato destro 900 mm | PNC 913209 | <input type="checkbox"/> | |
| • Profilo profondità: 900mm | PNC 913232 | <input type="checkbox"/> | |
| • Kit ottimizzazione energetico 14A | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> | |
| • Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro | PNC 913268 | <input type="checkbox"/> | |
| • Pannello laterale rinforzato (da utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, destro | PNC 913270 | <input type="checkbox"/> | |
| • Filtro L= 400 mm | PNC 913663 | <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"/> | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913676 | <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