

Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 It - 1 lato operatore, alzatina H 800

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



589478 (MCKDFBDDPO)

Cuocipasta a gas 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.

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 con alzatina.

<u>Approvazione:</u>





Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 It - 1 lato operatore, alzatina H 800

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.

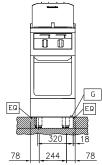
Costruzione

- 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.

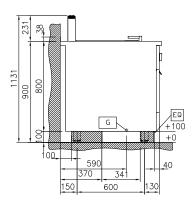
Sostenibilità

 Sistema di Controllo Energia: regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia





Lato

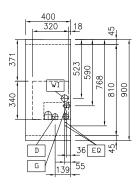


D = Scarico acqua
EQ = Vite Equipotenziale

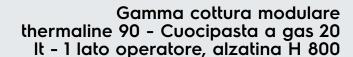
EQ = Vite Equipotenzion G = Connessione gas

WI = Ingresso acqua

Alto









Gas

Potenza 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:

Dimensioni utili vasca

(larghezza): 250 mm

Dimensioni utili vasca

(altezza): 330 mm

Dimensioni utili vasca

(profondità): 400 mm

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:800 mmPeso netto:73 kg

Su Base;Funzionante da

Configurazione: un lato





Gamma cottura modulare thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20 lt - 1 lato operatore, alzatina H 800

Accessori opzionali		• Kit profilo di connessione per installazioni schiena contro schiena
 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
Piano porzionatore da 400 mm	PNC 912552	riferisce ad una lunghezza di 1000 mm)
Piano di lavoro ribaltabile 300x900mm	PNC 912581	 Profilo profondità: 900mm Pannello laterale rinforzato (da PNC 913232 PNC 913268
 Piano di lavoro ribaltabile 400x900mm 	PNC 912582	utilizzare solo con il piano di lavoro laterale), 900x800mm, sinistro
 Piano di lavoro laterale fisso 200x900mm 	PNC 912589	Pannello laterale rinforzato (da PNC 913270 Unitilizzare solo con il piano di lavoro di lav
 Piano di lavoro laterale fisso 300x900mm 	PNC 912590	laterale), 900x800mm, destro • Pannello divisorio, 900x800 mm (può PNC 913673 □
 Piano di lavoro laterale fisso 400x900mm 	PNC 912591	essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma
 Zoccolatura frontale in acciaio inox da 400 mm 	PNC 912594	thermaline C90) • Pannello laterale di copertura a filo, in PNC 913689
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione contro parete, 900mm 	PNC 912624	acciaio inox (questo pannello deve essere utilizzato come chiusura contro una parete, tra apparecchiature della
 Zoccolatura laterale in acciaio inox, sx e dx per installazione schiena contro schiena, 1800mm 	PNC 912627	gamma thermaline/ProThermetic e apparecchiature non appartenenti alla gamma thermaline, che abbiano stesse
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione contro parete, 400 mm 	PNC 912897	dimensioni)
 Zoccolatura in acciaio inox, per installazione a isola, 400 mm 	PNC 912916	
 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro 	PNC 912981	
 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro 	PNC 912982	
 Pannello posteriore in acciaio inox, per funzioni top e monoblocco con alzatina, 400x800mm 	PNC 913022	
 1 cestello per cuocipasta da 20 lt 	PNC 913036	
 Pannello laterale in acciaio inox sinistro (12.5 mm), installazione contro parete 	PNC 913102	
 Pannello laterale in acciaio inox destro (12.5 mm), installazione contro parete 	PNC 913106	
 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 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), 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	

