

**Gamma cottura modulare
thermaline 90 - Cuocipasta a gas 20
lt - 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.

Approvazione: _____

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 cocchiolatoio perimetrale alla vasca per evitare fuoriuscite di liquido.
- 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

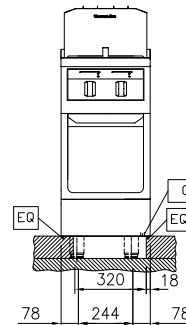
- Top in acciaio inox AISI 304 di 2 mm di spessore.
- Unità costruita secondo le norme DIN 18860_2 con piano di lavoro da 20 mm e zoccolo da 70 mm.
- Tutte le superfici sono costruite evitando il più possibile zone di accumulo dello sporco per facilitare le operazioni di pulizia.
- Protezione dall'acqua 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

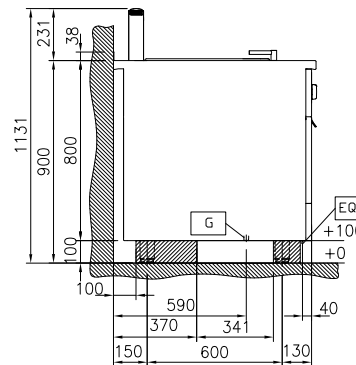
- Sistema di Controllo Energia: regolazione precisa del livello di potenza per controllare il livello di ebollizione e ottimizzare i consumi di energia



Fronte

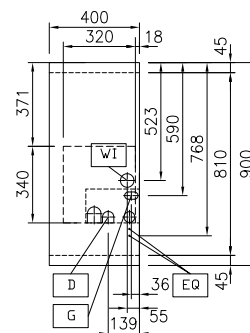


Lato



D = Scarico acqua
 EQ = Vite Equipotenziale
 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: 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: Su Base; Funzionante da
un lato

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"/> | |
| • 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"/> | |
| • 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"/> | |
- 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