

**Modular Cooking Range Line**  
**20lt pastakokare, el, betjänas från 1 sida**  
**med hög bakkant (utan rygglåt),**  
**kroppshöjd 700 mm**

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



589472 (MCKCEBDDAO)

20lt pastakokare, el,  
betjänas från 1 sida med  
hög bakkant (utan rygglåt),  
kroppshöjd 700 mm

## Kort specifikation

### Pos.

Enheten är konstruerad enligt DIN 18860-2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel. Tillverkad i en robust ramkonstruktion. Arbetsyta i 2 mm 1.4301 (AISI 304). Släta arbetsytor som är enkla att rengöra. THERMODUL-Anslutningssystem ger arbetsytor med minimala skarvar som gör att fett och smuts inte kan tränga ner mellan enheterna. En multifunktionell enhet som används för att koka alla slags pasta, ris, potatis, grönsaker. Brunn i 1.4435 (AISI 316L) rostfritt stål, med automatisk vattenpåfyllning och reglering av vattentemperaturen via sensorer. Inbyggd dräneringshylla för korgarna. Säkerhetssystem och automatisk avstängning vid låg vattennivå skyddar mot överhettning. Upphöjd kant förhindrar ofrivilligt spill att komma i kontakt med maten. Standby-funktion spar energi och snabbåterställer maximal effekt. Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Kapslingsklass IPX5  
Konfiguration: Fristående med hög bakkant, betjänas från en sida.

## Huvudfunktioner

- Konstant påfyllning av vatten.
- Automatisk avstängning vid låg vattennivå: ingen överhettning.
- Produkten kan användas för att koka pasta, alla slags nudlar, ris, dumplings, grönsaker och soppor. Lämpar sig för såväl stora som små portioner.
- Servicevänlig, alla viktiga komponenter kan nås från framsidan.
- Lättgjord genomskinlig balja med rundade hörn.
- THERMODUL-anlutningssystemet ger en arbetsyta utan skarvar som inte släpper igenom smuts när enheterna är sammankopplade. Detta underlättar då en enhet behöver avlägsnas vid byte eller service.
- Metallvred med silikoninfattning för enklare hantering och rengöring. Den speciella utformningen förhindrar att det kommer in vätska eller smuts i viktiga komponenter.
- Stor synlig digital display tillverkad i härdat glas för att motstå värme och kemikalier, visar temperatur eller effektnställningar. Displayen visar även på/av-status för produkten och på/av-status för värmeelementen.
- Upphöjd kant runt baljan för att skydda mot infiltrering av smuts från bänkskivan.
- Automatisk vattenpåfyllning med två hastigheter som regleras av vattennivåsensorn vid max eller min volym.
- Vattentemperaturen styrs av elektronisk sensor och kan väljas med entingen temperatur- eller effektnivåer.
- Möjlighet till matregenerering tack vare elektronisk temperaturkontroll.
- Tre säkerhetssystem skyddar mot övertemperatur och kan återställas manuellt utan verktyg.

## Konstruktion

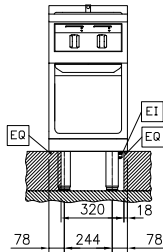
- 2 mm arbetsyta i 1.4301 (AISI 304).
- Enheten konstruerad enligt DIN 18860\_2 med 20 mm droppkant och 70 mm indragen sockel.
- Plan ytkonstruktion för att lätt rengöra ytorna.
- IPX5 kapslingsklass
- Vattenkärlet i 1.4435 (AISI 316L) rostfritt stål är sömlöst svetsat i produktens ovansida.
- Självbärande konstruktion.

## Hållbarhet

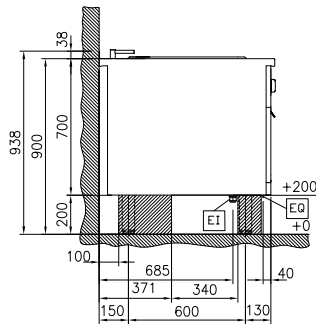
- Standby-funktionen sparar energi och återställer snabbt maximal effekt.



Front

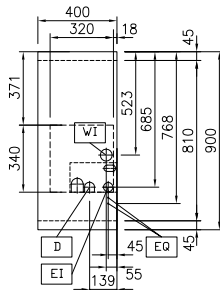


Sida



D = Avlopp  
 EI = Elektrisk anslutning  
 EQ = Ekvipotential skruv  
 WI = Vatten inlopp

Topp



### Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz  
 Total watt: 6 kW

### Vatten

Dimensioner tilllopp  
 kallvattenledning: 3/4"  
 Dimension  
 avloppsanslutning: 1"

### Viktig information

Antal brunnar: 1  
 Brunnens invändiga  
 dimensioner (bredd): 250 mm  
 Brunnens invändiga  
 dimensioner (höjd): 330 mm  
 Brunnens invändiga  
 dimensioner (djup): 400 mm  
 Brunnkapacitet:  
 18 lt MIN; 24.5 lt MAX  
 Termostat intervall:  
 40 °C MIN; 90 °C MAX  
 Ytermått, bredd: 400 mm  
 Ytermått, djup: 900 mm  
 Ytermått, höjd: 700 mm  
 Nettovikt: 73 kg  
 på bas; betjänas från en  
 sida

### Konfiguration:

### Hållbarhetsdata

Effekt, min: 8.7 Amps

## Övriga Tillbehör

- Kopplingsräls, TL90 med högbakkant PNC 912499
- Rostfri frontsockel, 400mm lång, höjd = 200 mm PNC 912630
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, installation mot vägg, 900mm djup, höjd = 200 mm PNC 912660
- Rostfri sidosockel, höger o vänster, rygg-mot-rygg, 1800mm djup, höjd = 200 mm PNC 912663
- Kompletta rostfri sockel, installation mot vägg, 400mm bredd, höjd = 200 mm, TL90 PNC 912935
- Kompletta rostfri sockel, fristående, 400mm bredd, höjd = 200 mm, TL90 PNC 912954
- Kopplingsräls för enheter m hög bakkant, vänster PNC 912981
- Kopplingsräls för enheter m hög bakkant, höger PNC 912982
- Ryggpanel, 400x700mm, för enheter med högbakkant PNC 913009
- Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för enhet med högbakkant, vänster sida PNC 913101
- Rostfri sidopanel (12mm), 900x700mm, för enhet med högbakkant, höger sida PNC 913105
- Sido-kopplingsräls för slätsittande vänster sidopanel, TL90 med hög bakkant PNC 913117
- Sido-kopplingsräls för slätsittande höger sidopanel, TL90 med hög bakkant PNC 913118
- 2 korgar till 20lt pastakokare PNC 913135
- 4 korgar till 20lt pastakokare PNC 913136
- Ram som stöd för 4 korgar till 20lt pastakokare PNC 913138
- Lock till 20lt pastakokare PNC 913148
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90 med hög bakkant, vänster PNC 913208
- Sido-kopplingsräls (12mm) för TL 90 med hög bakkant, höger PNC 913209
- Profil, D900, TL Övrig Maskin PNC 913232
- ENERGY OPTIMIZER KIT 14A - TL80/85/90 PNC 913244
- Förstärkt sidopanel, vänster, endast i samband med sidohylla PNC 913267
- Förstärkt sidopanel, höger, endast i samband med sidohylla PNC 913269
- - NOT TRANSLATED - PNC 913643
- - NOT TRANSLATED - PNC 913644
- - NOT TRANSLATED - PNC 913655
- - NOT TRANSLATED - PNC 913663
- - NOT TRANSLATED - PNC 913672

• Rostfri sidopanel, 900x700mm, slätsittande, för fristående installation, vänster/höger (skall bara användas vid installation mot något annat) PNC 913688