

Modulaire bereidingsapparatuur Thermaline 80 - Pastakoker 20 liter, draaideur, h 700

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



588205 (MAKCEADDAO)

PASTAKOKER 20 liter,
elektrisch, vlak bovenblad,
onderbouw met draaideur, h
700 mm

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische pastakoker met een kookbassin van 18 - 20 liter, 250x400x330 mm, voor het koken van pasta, rijst, aardappelen en groenten. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI304. 2 mm dik vlak bovenblad met anti-druppel frontprofiel. Het kookbassin van 1,5 mm dik roestvrijstaal AISI316L is naadloos ingelast in het bovenblad met rondom afgeronde hoeken en een overloop met afvoer. Rondom het kookbassin is een afgeronde opstaande rand ter voorkoming van lekken in de bak. De verwarmingselementen zijn onzichtbaar onder de bodem van het kookbassin geplaatst. Keuze uit thermostatische temperatuur regeling van 40 - 90°C, of vermogens instelling met 4 standen tot 100°C. Elektronische sensor voor nauwkeurige temperatuur regeling. Stand-by stand voor energie besparing en snelle herverwarming. Oververhitting beveiliging en droogkook beveiliging. Snelle, langzame of continue watervulling via een waterinloop. Automatische water niveauregeling. Digitale led aanduidingen achter een getemperd glazen frontplaat. Metalen bedieningsknoppen met siliconen softgrip. Onderbouw met aftapkraan en dubbelwandige draaideur, de bodemplaat is uitgevoerd met naadloos afgeronde hoeken (H2). Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging. Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere units van de Thermaline mogelijk. IPX5 waterdicht. Standaard worden geen kookmanden of een deksel meegeleverd, deze zijn optioneel leverbaar.

Goedkeuring: _____

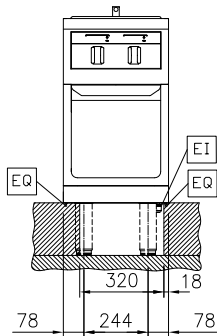
Uitvoering

- Alle belangrijke componenten zijn eenvoudig bereikbaar vanaf de voorzijde.
- Het Thermodul verbindingssysteem zorgt voor een vrijwel naadloos bovenblad bij gekoppelde units.
- Metalen bedieningsknoppen met hygiënische siliconen softgrip voor eenvoudige bediening en reiniging. Het speciale ontwerp van de knoppen voorkomt het binnendringen van vuil en water.
- Continu bijvulling van het waterniveau.
- Automatische uitschakeling bij lage waterstand zodat oververhitting voorkomen wordt.
- Naast het koken van pasta, kan het apparaat tevens worden gebruikt voor alle soorten noedels, rijst, aardappelen en groente.
- IPX5 waterdichtheid gecertificeerd.
- Makkelijk schoon te maken bassin met afgeronde hoeken.
- Groot en duidelijk digitaal display van getemperd glas, bestand tegen warmte en chemicaliën, laat de temperatuur of de vermogensinstelling zien en tevens de aan-uit instelling van het apparaat en van de verwarmingselementen.
- Stand-by functie voor energie besparing en snelle terugkeer naar vol vermogen.
- De bak is uitgevoerd met een rondom lopende opstaande rand zodat er geen vervuild water in kan lopen.
- Drie beveiligingen beschermen tegen te hoge temperatuur en kunnen handmatig gereset worden zonder noodzakelijk gereedschap.
- Automatische watervulling met twee snelheden, gereguleerd door een water niveau sensor met maximaal of minimaal niveau.
- De watertemperatuur wordt geregeld door een elektronische sensor en kan ingesteld worden op temperatuur of vermogensniveau.
- Mogelijkheid van voedsel regeneratie dankzij de elektronische temperatuur regeling.

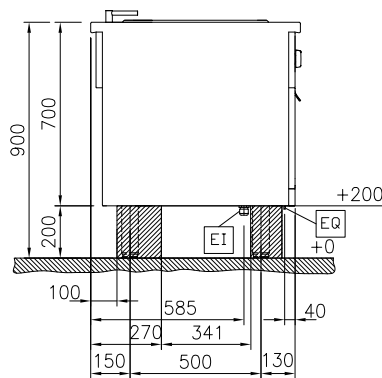
Constructie

- Het bovenblad is van 2 mm dik roestvrijstaal AISI304 (1.4301).
- Uitgevoerd overeenkomstig DIN 18860-2, met een bovenblad met 20 mm anti-druppelprofiel en een 70 mm verzonken plint.
- Gladde oppervlakken zonder verborgen hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Het waterbassin van roestvrijstaal AISI316L (1.4435) is naadloos ingelast in het bovenblad.
- [NOT TRANSLATED]

Front aanzicht

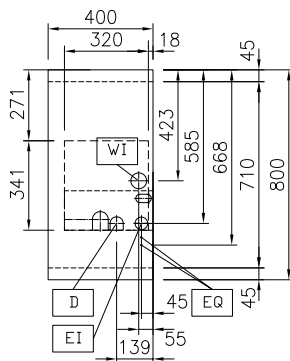


Zij aanzicht



D = Afvoer
 EI = Elektrische aansluiting
 EQ = Equipotentiaal schroef
 WI = Water invoer

Boven aanzicht


Elektra

Voltage	
588205 (MAKCEADDAO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	8.7 A
Aangesloten vermogen	6 kW

Water

Koud water aansluiting	3/4"
Afvoer aansluiting	1"

Algemene gegevens

Effectieve bak afmetingen, lengte	250 mm
Effectieve bak afmetingen, hoogte	330 mm
Effectieve bak afmetingen, breedte	400 mm
Bak capaciteit	18 lt MIN; 20 lt MAX
Thermostaat instelling	40 °C MIN; 90 °C MAX
Externe afmetingen, lengte	400 mm
Externe afmetingen, breedte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	700 mm
Gewicht, netto	63 kg
Waterdichtheid index	IPX5

Optionele accessoires

- | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 en Prothermetic 80 apparaten zonder opstaande rand, links of rechts | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> | • PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-rug opstelling | PNC 913214 | <input type="checkbox"/> |
| • PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, eilandopstelling | PNC 912509 | <input type="checkbox"/> | • PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-rug opstelling | PNC 913215 | <input type="checkbox"/> |
| • HANDRAIL 400x130 mm, voor montage op het front | PNC 912522 | <input type="checkbox"/> | • T-RAIL voor rug-aan-rug opstelling, Thermaline en Prothermetic zonder opstaande rand | PNC 913227 | <input type="checkbox"/> |
| • PORTIONEERSCHAP 400x200 mm, voor montage op het front | PNC 912552 | <input type="checkbox"/> | • INZETRAIL 800 mm, Thermaline 80 tegen ander fabrikaat, links of rechts | PNC 913230 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 300x800 mm, op inklapbare consoles | PNC 912577 | <input type="checkbox"/> | • ENERGIE OPTIMALISATIE SET 14A, voor Thermaline 80-85-90. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk | PNC 913244 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 400x800 mm, op inklapbare consoles | PNC 912578 | <input type="checkbox"/> | • EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling | PNC 913249 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 200x800 mm, op vaste consoles | PNC 912583 | <input type="checkbox"/> | • EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel, rug-aan-rug opstelling | PNC 913250 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 300x800 mm, op vaste consoles | PNC 912584 | <input type="checkbox"/> | • EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling | PNC 913253 | <input type="checkbox"/> |
| • AFZETSCHAP 400x800 mm, op vaste consoles | PNC 912585 | <input type="checkbox"/> | • EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel, rug-aan-rug opstelling | PNC 913254 | <input type="checkbox"/> |
| • FRONTPLINT 400x200 mm, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten | PNC 912630 | <input type="checkbox"/> | • PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, eilandopstelling | PNC 913258 | <input type="checkbox"/> |
| • SET VAN 2 ZIJPLINTEN 800x200 mm, links en rechts, eilandopstelling, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten | PNC 912655 | <input type="checkbox"/> | • PROFIEL ZIJPANEEL, LINKS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-rug opstelling | PNC 913271 | <input type="checkbox"/> |
| • SET VAN 2 ZIJPLINTEN 1600x200 mm, links en rechts, Thermaline 80 met rug-aan-rug eilandopstelling, voor 200 mm hoge Thermaline stelpoten | PNC 912661 | <input type="checkbox"/> | • PROFIEL ZIJPANEEL, RECHTS, versterkte uitvoering voor montage van een zijschap, Thermaline 80 zonder opstaande rand, H 700 mm, rug-aan-rug opstelling | PNC 913272 | <input type="checkbox"/> |
| • RVS SOKKEL 400x700x200 mm, voor Thermaline 80 units, eiland opstelling | PNC 912859 | <input type="checkbox"/> | • FILTER 400 mm, roestvrijstaal, tegen vuil, stof of vet, voor elektrische apparaten Thermaline 80-85-90 | PNC 913663 | <input type="checkbox"/> |
| • KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), zonder opstaande rand | PNC 912971 | <input type="checkbox"/> | • VERDEEL PANEEL Thermaline 80, H 700 mm | PNC 913668 | <input type="checkbox"/> |
| • KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), zonder opstaande rand | PNC 912972 | <input type="checkbox"/> | • VLAK ZIJPANEEL, RECHTS of LINKS, Thermaline 80, H 700 mm, voor opstelling met de zijkant tegen een muur of tegen een andere unit | PNC 913684 | <input type="checkbox"/> |
| • KOOKMAND 1/1 voor 20 liter pastakoker | PNC 913036 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel | PNC 913109 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met vlak zijpaneel | PNC 913110 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 KOOKMANDEN 1/2, ACHTER ELKAAR voor 20 liter pastakoker | PNC 913135 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 4 KOOKMANDEN 1/4 voor 20 liter pastakoker. Bodemrek 913138 is noodzakelijk voor plaatsing van deze set | PNC 913136 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • 2 KOOKMANDEN 1/2, NAAST ELKAAR voor 20 liter pastakoker | PNC 913137 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • BODEMREK voor plaatsing van 1/4 kookmanden 913136, voor 20 liter pastakoker | PNC 913138 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • DEKSEL voor 20 liter pastakoker | PNC 913148 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • EINDRAIL 800 mm, links, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel | PNC 913200 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • EINDRAIL 800 mm, rechts, voor Thermaline 80 apparaten met profiel zijpaneel | PNC 913201 | <input type="checkbox"/> | | | |